

Recientemente la Comisión ha presentado el Libro Blanco sobre la Seguridad Alimentaria (COM (1999) 719 final). Una de las principales estrategias de la Comisión, objetivo que se quiere cubrir con este Libro Blanco, es velar por los más elevados niveles de seguridad alimentaria en la Unión Europea. El planteamiento realizado por la Comisión es novedoso y esta motivado por la necesidad de garantizar un alto grado de seguridad a los consumidores.

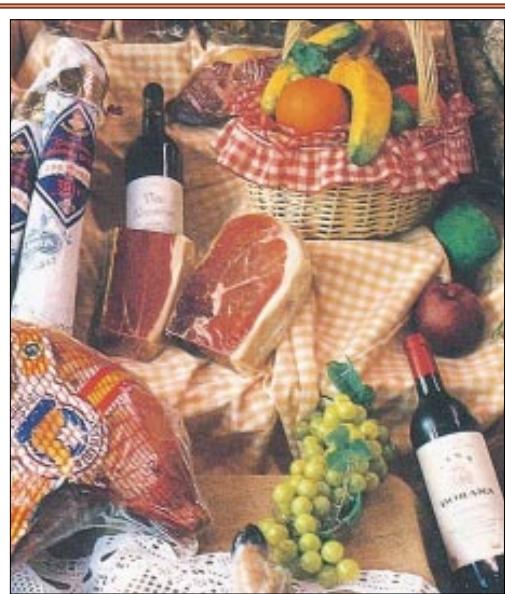
El documento se divide en diferentes partes: principios de seguridad alimentaria; elementos esenciales de la política de seguridad alimentaria; hacia la creación de un organismo alimentario europeo; aspectos reglamentarios; controles; información a los consumidores; dimensión internacional y conclusiones. El documento, asimismo, presenta una anexo final en el cual se aborda un plan de acción sobre seguridad alimentaria, describiendo cada una de las acciones y los objetivos a cubrir.

El sector agroalimentario tiene una gran importancia en el conjunto de la economía europea. La industria productora de alimentos y bebidas es uno de los sectores industriales más destacados de la UE, con una producción anual valorada en 600.000 millones de euros, es decir, cerca del 15% de la producción industrial total. Además, esta industria es el tercer mayor empleador en el sector industria, dando trabajo a más de 2,6 millones de empleados, un 30%

LIBRO BLANCO DE SEGURIDAD ALIMENTARIA APUESTA EUROPEA POR UNA ALIMENTACIÓN CON GARANTÍAS

NELSON CASTRO GIL

RESPONSABLE DE ESTUDIOS
DEL INSTITUTO NACIONAL DE CONSUMO (INC)



de los cuales trabaja en pequeñas y medianas empresas. Por otra parte, el sector agrícola tiene una producción anual de cerca de 200.000 millones de euros y proporciona 7,5 millones de puestos de trabajo a tiempo completo. Y, por último, también tiene una gran importancia en el ámbito comunitario las exportaciones de alimentos y bebidas, alcanzando la cifra de 50.000 millones de euros.

La política alimentaria de la Unión Europea ha de basarse en normas rigurosas de seguridad alimentaria que tendrán como finalidad proteger y fomentar la salud de los consumidores. Si bien es cierto que la producción y el consumo de alimentos son esenciales en cualquier sociedad, y, por ende, tienen repercusiones económicas, sociales y medioambientales, la protección de la salud será siempre el aspecto prioritario. Dentro de los aspectos novedosos, del Libro Blanco se encuentra la política medioambiental, puesto que como se indica, el estado y la calidad del medio ambiente

pueden afectar a los distintos eslabones de la cadena alimentaria.

Otro de los aspectos a tener en cuenta, función esencial para potenciar y consolidar el mercado interior, es que los consumidores deberán poder acceder a una amplia gama de productos seguros y de elevada calidad. Hay que tener en cuenta que cada vez es mayor la complejidad de la cadena de producción de los alimentos.

Los elementos esenciales de la política de seguridad alimentaria son: la recopilación y análisis de la información y el asesoramiento científico. Para ello el Libro Blanco establece una serie de instrumentos:

-Supervisión y vigilancia: La Comisión recopila una gran cantidad de información sobre cuestiones relacionadas con la materia: las redes de supervisión y vigilancia de la salud pública, los planes de vigilancia de las zoonosis y los residuos, los sistemas de alerta rápida, los sistemas de información en el sector agrícola, la vigilancia de la radioactividad en el medio ambiente, así como las actividades de investigación y las de investigación asociadas. Sin embargo, los sistemas existentes se han desarrollado independientemente unos de otros y, por tanto, la coordinación de las diferentes fuentes de información no están aseguradas. La integración de los sistemas de recopilación de los datos y el análisis de los mismos deberán ser los dos principios rectores en esta área

-Sistemas de alerta: Existen sistemas de notificación de distintos tipos en diversas áreas, por ejemplo, en el ámbito de las enfermedades transmisibles a personas y animales, los productos animales detenidos en las fronteras exteriores de la UE, los sistemas de transporte de animales vivos y el sistema ECURIE, en caso de emergencia radiológica.

La propuesta elaborada por la Comisión, ante los fallos o insuficiencias detectadas, es la de crear un marco jurídico global y armonizado que amplíe el alcance del sistema actual de alerta rápida a todos los productos destinados a la alimentación humana y animal. Este sistema deberá extenderse, también, a terceros países por lo que respecta a la información recibida y proporcionada.

-Investigación: En el contexto del quinto programa marco de investigación se desarrollan distintos proyectos comunitarios de investigación y desarrollo de seguridad alimentaria sobre la base de programas de trabajo plurianuales. Estos programas comprenden acciones indirectas -acciones de costes compartidos- y acciones directas realizadas por el Centro Común de Investigación de la Comisión.

El quinto programa se ha orientado a la resolución de problemas centrados en los ciudadanos y sus necesidades. Las acciones de investigación se centrarán en los siguientes campos: las tecnologías alimentarias avanzadas; los métodos más seguros de producción y distribución de alimentos; los nuevos métodos de evaluación de la contaminación, de los riesgos químicos y las expo-

siciones a sustancias químicas; el papel de la alimentación en el fomento de la salud, y los sistemas armonizados de análisis alimentarios.

Sin embargo, en casos concretos en los que se ha detectado un problema potencial de salud humana, a menudo es necesario emprender investigaciones ad hoc. Para ello, deben crearse procedimientos presupuestarios y administrativos para responder a los desafíos urgentes, incluidas una revisión habitual del programa de trabajo en materia de investigación y licitaciones especializadas.

-Cooperación científica: Instituciones y organizaciones nacionales de toda la Unión Europea recopilan información en este campo, pero sólo en unos pocos ámbitos se ha previsto la coordinación de la información científica. Para ello se propone que habrá que reforzar la fijación de prioridades de dimensión europea y coordinarlas con el programa de trabajo de los comités científicos existentes. También se deberá impulsar la colaboración con terceros países.

-Apoyo Analítico: En el ámbito comunitario existe una red de laboratorios para los productos de origen animal que proporcionan apoyo especializado a los Servicios de la Comisión y a los Estados miembros. No obstante, se considera que es preciso establecer una gestión central eficaz para asegurar que estos centros generen una red efectiva de laboratorios comunitarios al servicio de la política de la UE. El Centro Común de Investigación podría realizar esta tarea, teniendo en cuenta sus capacidades e infraestructuras científicas.

-Sistema actual de asesoramiento científico:

En 1997 el sistema que proporciona asesoramiento científico a la Comisión ha sido remodelado, al objeto de potenciar su transparencia e independencia. En la actualidad ocho comités científicos -alimentos, nutrición animal; salud veterinaria; plantas; salud y bienestar animal; productos cosméticos y productos no alimenticios; medicamentos y dispositivos médicos y toxicidad, ecotoxicidad y medio ambiente- formulan dictámenes, cinco de los cuales cubren, directa o indirectamente, los ámbitos de la alimentación humana y animal.

Los miembros de estos comités son seleccionados



tras un análisis riguroso de sus actividades en el ámbito en que trabajan. Su independencia está asegurada a través de la aplicación estricta de las declaraciones de interés.

En el ámbito de la contaminación radiactiva de alimentos destinados al consumo animal y humano se han establecido grupos específicos de expertos científicos con arreglo a lo dispuesto en el artículo 31 del Tratado Euratom.

Por consiguiente, a la luz de lo descrito con anterioridad, el Libro Blanco propone introducir mejoras en los siguientes ámbitos: la vigilancia y el control, el sistema de

alerta rápida, la investigación en materia alimentaria, la cooperación científica, el apoyo analítico y la provisión de asesoramiento científico.

HACIA LA CREACIÓN DE UN ORGANISMO ALIMENTARIO EUROPEO

La Comisión considera necesario crear un Organismo Alimentario europeo. La creación de dicho Organismo proporcionará, según el Libro Blanco, el instrumento más eficaz para lograr las modificaciones necesarias a fin de proteger la salud pública y recuperar la confianza de los consumidores.

Para tener éxito en su labor, este Organismo deberá respetar los principios fundamentales de independencia, excelencia y transparencia. En el marco de estos principios, deberá responder de sus actividades ante las instituciones comunitarias y los ciudadanos europeos. Para ello, el Organismo deberá:

- Guíarse por los mejores conocimientos científicos.
- Ser independiente de los intereses políticos e industriales.
- Someterse a un control público riguroso.
- Ser referencia científica reconocida.
- Colaborar estrechamente con los organismos científicos nacionales.

La labor del Organismo deberá definirse en el contexto del proceso de análisis de los riesgos, que constará de tres fases: determinación de los riesgos, gestión y proceso de comunicación de los riesgos.

La Comisión considera que este nuevo Organismo deberá tener existencia y personalidad jurídica, independientes de las institucionales actuales de UE. No obstante, las disposiciones actuales del Tratado imponen una serie de limitaciones a las actividades atribuibles al Organismo: la transferencia de poderes reglamentarios al Organismo y la función de control. La Comisión conservará las funciones de reglamentación y control a fin de desempeñar las responsabilidades que le atribuye el Tratado. Las tareas que tendrá encomendadas el Organismo serán las siguientes:

-El asesoramiento científico y de información a la Comisión sobre todas las cuestiones que tengan una incidencia directa o indirecta sobre la salud y la seguridad de los consumidores a raíz del consumo de alimentos. Deberá estar informado de los últimos avances científicos y tendrá que detectar las lagunas en las investigaciones en curso o las materias en las que sea necesario realizar una labro urgente.

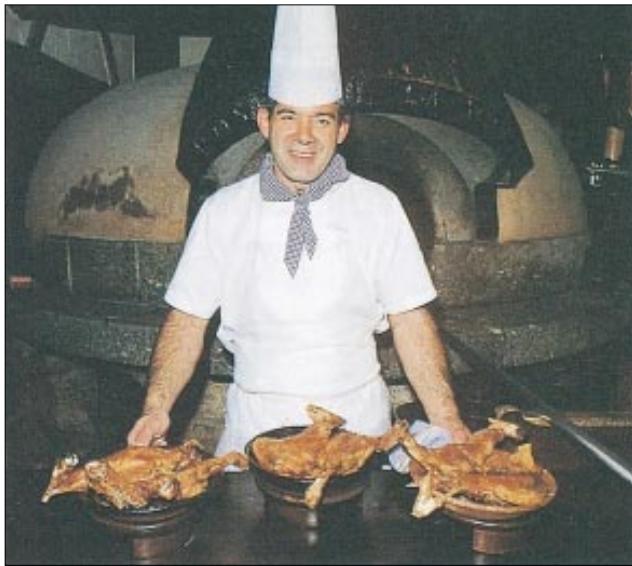
-La recopilación y el análisis de la información, tanto de la existente en la UE como a nivel mundial. Aprovechar esta información puede contribuir de manera decisiva a acelerar al máximo la detección de los problemas potenciales y a que el asesoramiento científico aborde la totalidad del panorama sanitario. Además, deberá desarrollar un sistema predictivo que permita identificar de manera precoz los peligros que se perfilan, a fin de evitar las crisis en la medida de lo posible.

-La comunicación de los riesgos directa y abiertamente con los consumidores. El Organismo debe convertirse en el primer punto de contacto al que acudir en la búsqueda de información científica sobre cuestiones nutricionales o de seguridad alimentaria. Sin embargo, la Comisión seguirá siendo responsable de la comunicación de las decisiones de la gestión de los riesgos.

Sin perjuicio de la creación de un Organismo alimentario europeo, la redacción y elaboración de la legislación seguirán siendo competencia de la Comisión, Parlamento y el Consejo.

ASPECTOS REGLAMENTARIOS

El Libro Blanco considera necesario crear un conjunto de normas coherentes y transparentes en materia de seguridad alimentaria. El objetivo de esta propuesta será reflejar los resultados de la consulta emprendida por la Comisión Europea en 1997 con la publicación de su Libro Verde sobre la legislación alimentaria (COM (97)



176 final), definir los principios comunes de esta legislación y consagra la seguridad alimentaria como el principal objetivo del Derecho comunitario en el ámbito de la alimentación.

La Comisión presentará distintas propuestas, incluida una normativa general sobre alimentos, que incorporará los principios de seguridad alimentaria, y propuestas que proporcionará, asimismo, el marco general para los ámbitos no cubiertos por normas armonizadas específicas, en los que el principio de reconocimiento mutuo desarrollado por el Tribunal de Justicia de las Comunidades Europeas en su jurisprudencia sobre el asunto "Cassi de Dijon" garantiza el funcionamiento del mercado interior. En virtud de este principio, en ausencia de armonización a escala comunitaria los Estados miembros sólo pueden restringir la comercialización de productos comercializados legalmente en otro Estado miembro, cuando y en la medida en que este proceder esté justificado por un interés legítimo, como la protección de la salud pública, y las medidas adoptadas sean proporcionadas.

El nuevo marco jurídico para los alimentos destinados a la alimentación animal, la salud y el bienestar animal, la higiene, los contaminantes y los residuos, los nuevos alimentos, los aditivos, empaquetados y la radiación ionizante, las medidas de emergencia y los procesos de toma de decisiones, son las cuestiones a modificar o de toma de decisiones en los aspectos reglamentarios.

-Nuevo marco jurídico para los alimentos destinados a la alimentación animal. Aunque la legislación no puede impedir todos los incidentes que pueden ocurrir en la cadena alimentaria animal y humana, sí puede definir exigencias y controles que permitan la detección precoz

de los problemas y una acción correctiva rápida. La acción necesaria en el sector de la alimentación animal es ilustrativa al respecto.

Conviene definir con claridad los materiales que pueden o no utilizarse en la producción de alimentos para animales, incluidos los subgrupos animales. Una lista positiva de los materiales destinados a la alimentación animal constituiría una respuesta clara a la ausencia de definiciones de estos materiales, pero esta tarea es compleja y exige tiempo. A corto plazo habrá que ampliar rápidamente la lista negativa actual. Sin embargo, la Comisión se compromete a trabajar en la elaboración de una lista positiva a medio plazo. Además, se propondrá una revisión de la legislación comunitaria para excluir de la cadena alimentaria animal los animales muertos por causas naturales y lo materiales prohibidos. Los únicos materiales autorizados para su utilización en los alimentos animales serán, por lo tanto, los materiales derivados de animales declarados aptos para el consumo humano.

Se presentará una propuesta legislativa sobre la evaluación, la autorización y el etiquetado de los nuevos alimentos para animales, en particular los organismos modificados genéticamente y de las sustancias para alimentación animal derivados de éstos.

En el marco de su estrategia global de control y lucha contra la resistencia a los antibióticos, la Comisión tratará de lograr la prohibición o el abandono progresivo de los antibióticos empleados en la UE para acelerar el crecimiento en función de su uso potencial en la medicina humana y veterinaria.

-Salud y bienestar animal. Este factor, también, es importante para la seguridad alimentaria. Algunas enfermedades como la tuberculosis, la salmonelosis y la listeriosis pueden ser transmitidas a los humanos a través de alimentos contaminados.

Se deberá proseguir y, en la medida de lo posible, reforzar los programas existentes de erradicación y lucha contra las enfermedades, de manera concreta contra la tuberculosis y la brucellosis, sobre todo en aquellos Estados miembros donde la situación sigue siendo problemática. Se prestará especial atención a la lucha contra la hidatidosis y la brucella melitensis en las regiones mediterráneas.

La Comisión opina que es deseable proseguir los análisis para determinar la incidencia de la EBB (encefalopatía espongiforme bovina) en el conjunto de la UE.

-Higiene. La UE ha elaborado un amplio conjunto de

ya sea referida a alimentos para animales o alimentos transformados de origen no animal provenientes de uno de los Estados miembros. La Comisión elaborará una propuesta legislativa global al respecto.

–Proceso de toma de decisiones. La legislación alimentaria de la UE es muy amplia, no obstante, en algunos casos, en particular para los aditivos alimentarios,

las competencias de ejecución aún no han sido atribuidas a la Comisión; por otra parte, en los ámbitos en los que se han atribuido a la Comisión las competencias de ejecución, aromas, disolventes de extracción, contaminantes, residuos de pesticidas, materiales en contacto con los alimentos, alimentos de régimen y alimentos congelados, el actual proceso de toma de decisiones no es satisfactorio.

Por todo ello se hace necesario, según el Libro Blanco, examinar todos los procedimientos establecidos por la legislación comunitaria. También se debe reducir y racionalizar el número de comités responsables de la legislación derivada y de la adopción de las distintas decisiones.

Asimismo, se deberán fijar plazos precisos y estrictos cuando la Comisión tenga que preparar o finalizar modificaciones o decisiones, o cuando el Comité permanente haya de formular dictámenes.

CONTROLES

Numerosas normas de legislación comunitaria han ido definiendo disposiciones legislativas para establecer controles oficiales a escala nacional y comunitaria. A pesar de que estos actos legislativos tienen el mismo propósito, varía su enfoque en una base jurídica incompleta para la realización de controles oficiales tanto en los Estados miembros como en terceros países. Ello hace necesario aclarar y actualizar la legislación en vigor sobre los controles alimentarios y garantizar que cubra todas las fases de producción. Además, algunas disposicio-



nes detalladas relativas a las inspecciones de la carne deben ser revisadas, ya que no se corresponden con métodos modernos de gestión de la seguridad de los alimentos.

Uno de los aspectos que se abordará en la mencionada revisión legislativa es a falta de uniformidad en la fijación y percepción de las tasas de control y la extensión de este principio a aquellos sectores no cubiertos en la actualidad.

Para asegurar la eficacia de los sistemas de control, la Comisión a través de la Oficina Alimentaria y Veterinaria desarrollará un programa de auditorias e inspecciones. Estos controles tendrán como objetivo evaluar el funcionamiento de la capacidad de las autoridades nacionales de poner en práctica y gestionar los sistemas de control.

El Libro Blanco considera necesario definir un marco comunitario para los sistemas de control nacionales. La gestión de estos sistemas de control seguirán siendo una competencia nacional. Este marco comunitario tendrá tres elementos básicos:

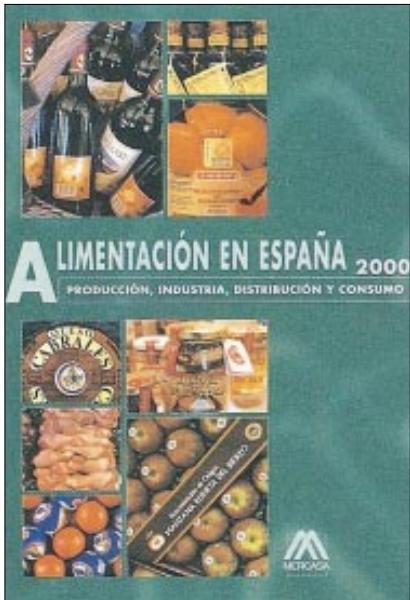
–Criterios de funcionamiento a escala comunitaria que deberán respetar las autoridades nacionales.

–Elaboración de orientaciones de control comunitarias que fomentarán estrategias nacionales coherentes y determinarán las prioridades en función de los riesgos y los procedimientos de control más eficaces.

–Mejorar la cooperación administrativa. Desde el establecimiento del mercado único se ha puesto en evidencia la importancia de disponer de controles sanitarios efectivos y armonizados en las fronteras exteriores de la UE. El sistema actual abarca únicamente los productos de origen animal y, además, no garantiza un enfoque coordinado de los controles fronterizo realizados.

INFORMACIÓN DE LOS CONSUMIDORES

Uno de los elementos esenciales para implicar en todo el proceso a la sociedad es la comunicación de los ries-



EL MINISTRO DE AGRICULTURA, PESCA Y ALIMENTACIÓN PRESENTA EL ESTUDIO DE MERCASA "ALIMENTACIÓN EN ESPAÑA 2000"



El Ministro de Agricultura, Pesca y Alimentación, Miguel Arias Cañete, presentó el pasado 13 de julio, en una rueda de prensa –junto al Subsecretario del mismo Departamento, Manuel Lamela, y el Presidente de MERCASA, Miguel Ramírez–, el estudio “Alimentación en España 2000. Producción, Industria, Distribución y Consumo”, que ha realizado MERCASA por tercer año consecutivo y que actualiza y amplía la información recogida en las dos ediciones anteriores, publicadas en 1998 y 1999.

Para la realización de este estudio, MERCASA viene contando desde el principio con la colaboración del Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación, las Consejerías de Agricultura de las Comunidades Autónomas, la Federación de Industrias de Alimentación y Bebidas (FIAB) y las diferentes asociaciones sectoriales que la componen, y los Consejos Reguladores de las Denominaciones de Origen, Específicas, Indicaciones Geográficas, etc.

El objetivo final es contribuir a un mejor conocimiento de la realidad alimentaria española, para lo cual el estudio se recoge en un libro de 440 páginas, estructurado como un manual de consulta rápida, con una doble vertiente de análisis: por sectores y por Comunidades Autónomas.

Para ello, el libro agrupa toda la información estadística y documental disponible y más actualizada, sobre producción, industria, distribución y consumo de alimentos en España, utilizando en cada caso las fuentes estadísticas, públicas o privadas, más reconocidas y fiables.

La información que incluye el libro está organizada, para facilitar su manejo, en sus diferentes vertientes:

-Datos básicos más recientes, con información relativa a:

- Principales resultados macroeconómicos de la agricultura y la ganadería en 1999.
- Comercio exterior agroalimentario

- Industria alimentaria en 1999
- Información sobre evolución de certificaciones ISO 9000
- Consumo alimentario en 1999

-Información por sectores, que incluye:

- Descripción de todas las materias primas agrícolas, ganaderas o pesqueras.
- Importancia relativa de las producciones españolas en relación a la Unión Europea y a nivel mundial.
- Distribución territorial de las producciones por Comunidades Autónomas.
- Comercio exterior
- Estructura empresarial
- Distribución comercial por tipos de establecimientos
- Hábitos de consumo en España y su comparación con otros países
- Denominaciones de Origen y de Calidad (incluida una ficha descriptiva de cada Denominación).

-Información por Comunidades Autónomas, que incluye:

- Producción agroalimentaria y pesquera
- Principales indicadores de la industria alimentaria
- Estructuras de la distribución comercial
- Consumo alimentario
- Denominaciones de Origen y de Calidad

-Información sobre Internet y Alimentación en España, que incluye:

- Una selección de las principales direcciones web relacionadas con la alimentación, que se incluyen por primera vez en la edición del libro correspondiente al año 2000

Todo ello, hasta completar una panorámica general de uno de los sectores más importantes, complejos y dinámicos de la economía española, cuya actividad –en todas sus fases– tiene siempre unas amplias y evidentes repercusiones para el conjunto de la sociedad.

ALIMENTACIÓN EN ESPAÑA 2000. DATOS BÁSICOS



● PRODUCCIÓN

Los resultados globales de la actividad agraria española durante 1999 fueron muy similares a los de 1998, con un valor estimado para la Producción Final Agraria (PFA) de 4,3 billones de pesetas y de 2,7 billones para la Renta Agraria.

● COMERCIO EXTERIOR

En el estudio se confirma que los intercambios comerciales agroalimentarios españoles presentan durante los últimos años un crecimiento relativamente equilibrado, que incluye un aumento sostenido del valor de las importaciones, amortiguado por el impulso tradicional que ya tenían nuestras exportaciones.

● INDUSTRIA

Según el balance realizado por la Federación de Industrias de Alimentación y Bebidas (FIAB), la producción bruta de la industria española de alimentación y bebidas en pesetas corrientes (sin descontar inflación) durante 1999 fue de 9,169 billones de pesetas, con un crecimiento en valores corrientes del 2,8% y en términos físicos del 0,92%.

● APUESTA POR LA CALIDAD TOTAL

Según un estudio muy reciente de la Subdirección General de Industrias Agroalimentarias, del Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación, desde que en 1993 se presentaron las cuatro primeras solicitudes de certificación iso 9000, la progresión ha sido muy rápida. En 1994 se certificaron 14 empresas, otras 43 en 1995, 70 más en 1996, otras 97 en 1997, 125 en 1998 y 181 en 1999. En total, 534 empresas de todas las comunidades autónomas y todos los sectores.

● CONSUMO

El gasto total en la compra de alimentos y bebidas ascendió en España durante 1999 a 8,8 billones de pesetas, un 2,4% más que en el año anterior, según se desprende de los Paneles de Consumo Alimentario que elabora el Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación, y en los que también participa MERCASA. La distribución del gasto entre hogares (72%), hostelería y restauración (26%), e instituciones (2%), no varía con respecto al año anterior.



● CONSUMO EN HOGARES

El gasto total en alimentación y bebidas realizado por los hogares españoles en 1999 ascendió a 6,33 billones de pesetas, un 2,4% más que en 1998, con un gasto medio por persona de 158.744 pesetas. Destaca el ligero descenso del peso relativo del gasto en carne, y el aumento del pescado, las frutas y las hortalizas.

● HOSTELERÍA Y RESTAURACIÓN

El gasto total en alimentación y bebidas realizado por los establecimientos de hostelería y restauración en 1999 ascendió a 2,3 billones de pesetas, un 2,3% más que en 1998. El aumento en volumen (cantidades compradas) fue de un 2,4%. La estructura del gasto total en hostelería y restauración en 1999 incluyó un 52% del total en alimentos, un 32% en bebidas alcohólicas, un 12% en bebidas sin alcohol y un 4% en café e infusiones.

● DISTRIBUCIÓN

Los hábitos de compra de los hogares mantuvieron en 1999 la tendencia de años anteriores:

- Las tiendas tradicionales pierden algo más de un punto, y pasan a tener una cuota de

mercado del 31,5% sobre el total de las compras de alimentación

- Los supermercados siguen creciendo y suponen ya un 39,9% del total.
- Los hipermercados ceden ligeramente en su cuota de mercado, con un 17% del total frente al 17,3% de 1998.
- El resto de formas comerciales representó un 11,6% en 1999.
- En alimentación fresca (frutas y hortalizas, carnes y pescados), las tiendas tradicionales se mantienen en un 47,8%.
- En alimentación seca, el liderazgo de los supermercados se eleva hasta casi el 53% del total; frente al 25,3% de los hipermercados y el 14,7% de las tiendas tradicionales.

● DENOMINACIONES DE ORIGEN Y DE CALIDAD

En España hay reconocidas 292 Denominaciones de Origen y de Calidad, de acuerdo con la siguiente distribución:

| | |
|--|-----|
| Denominaciones de Origen | 127 |
| Denominaciones Específicas | 29 |
| Indicaciones Geográficas Protegidas | 38 |
| Denominaciones Geográficas | 4 |
| Indicaciones Geográficas | 6 |
| Denominaciones de Calidad | 71 |
| Agricultura Ecológica | 17 |
| Por productos, destacan los vinos, con 75 denominaciones; las frutas y hortalizas (44); las carnes y productos cárnicos (43); los quesos (31); y el aceite de oliva, con 14. | |

● IMPORTANCIA DE LA DIETA MEDITERRÁNEA

La exhaustiva enumeración de cifras y porcentajes que recoge el estudio ALIMENTACIÓN EN ESPAÑA confirma las características de la dieta básica de los españoles, como reflejo de una cultura alimentaria que, a pesar de la evolución y los cambios registrados en las últimas décadas, sigue enmarcada en el concepto de dieta mediterránea.



LA COMERCIALIZACIÓN EN MERCAMADRID SUPERÓ EN 1999 LOS 345.000 MILLONES DE PESETAS



En MERCAMADRID se comercializaron durante 1999 un total de 1,65 millones de toneladas de todo tipo de productos alimentarios perecederos y no perecederos, con un aumento del 0,5% respecto al año anterior y que alcanzó un valor de unos 345.000 millones de pesetas. Estos datos se desprenden del Informe Anual de MERCAMADRID correspondiente a 1999, en el que también se destaca la apertura del nuevo Mercado de Carnes, así como la inversión de 445 millones de pesetas para obras de mejora de las instalaciones y servicios generales de MERCAMADRID. En cuanto a los resultados económico-financieros, MERCAMADRID obtuvo en 1999 un beneficio antes de impuestos de 1.100 millones de pesetas y un beneficio neto de 708 millones de pesetas, un 6,5% más que en el ejercicio anterior.

MERCASA Y EL AYUNTAMIENTO DE LEÓN FIRMAN UN CONVENIO PARA REMODELAR EL MERCADO DE CONDE LUNA

El Alcalde de León, Mario Amilivia y el Presidente de MERCASA, Miguel Ramírez, han firmado un convenio de colaboración para remodelar el Mercado Municipal de Conde Luna, en base al estudio realizado también por MERCASA.

El convenio prevé la redacción del proyecto y dirección facultativa de las obras de remodelación, el Proyecto de instalación de un Mercado Provisional así como el estudio para la implantación, por parte del Mercado del Conde Luna, de un servicio de compra y reparto a domicilio orientado hacia su clientela; y el desarrollo de Cursos de Formación dirigidos al colectivo de comerciantes que se integren en futuro Mercado del Conde Luna.

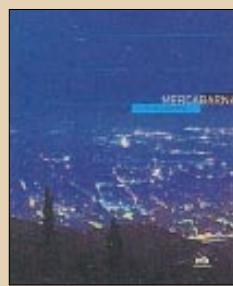


MERCAVALENCIA ENTREGA LOS PRIMEROS PREMIOS "GEA"



MERCAVALENCIA ha entregado este año, primera vez, los premios "GEA", que han sido para : Armesa (transporte especializado), IVEX (organismo oficial), Consejo Regulador Cítricos Valencianos (identidad corporativa), Caja Rural de Valencia (entidades financieras), Intec S.L. (innovación, investigación y desarrollo), Mutua Valenciana Levante (fomento de empleo y seguridad laboral), Jamones Nicolau (desarrollo medioambiental), Buan Bta. Botella (distribución mayorista), Asociación de Mercados Municipales de la Comunidad Valenciana (comercialización minorista) y Tira de Contar (asociación sectorial). Asimismo, el jurado de los premios "GEA" ha acordado conceder un premio extraordinario y fuera de concurso al Tribunal de las Aguas.

CRECE LA ACTIVIDAD EN MERCABARNA



Todos los sectores comerciales y de servicios que operan en MERCABARNA registraron un fuerte incremento de actividad durante 1999, según el Informe Anual de esta sociedad. La comercialización de frutas y hortalizas superó las 900.000 toneladas, un 8,6% más; mientras que en pescados se superó por primera vez la cifra de 100.000 toneladas comercializadas, coincidiendo con la realización de las obras para modernizar las instalaciones del Mercat Central del Peix. El mismo incremento de actividad se registró en el Mercat de la Flor y en el Excorxador. La memoria de MERCABARNA destaca también el esfuerzo inversor asumido durante 1999, con más de 765 millones de pesetas, para mejora de las instalaciones. El beneficio de explotación de MERCABARNA fue en 1999 de 565 millones de pesetas, un 27% superior al de 1998.

MERCASA COLABORA EN LA MODERNIZACIÓN DEL COMERCIO DE ALIMENTACIÓN EN CHINA

MERCASA ha firmado sendos acuerdos de colaboración con el Comité Administrativo del Mercado Central de Distribución de Productos Agrícolas y con el China Merchandise Reserve Management Center, ambos de Pekín, con el objetivo de reforzar la cooperación bilateral y fomentar la exportación de asistencia técnica española a China, en el área del abastecimiento alimentario a las ciudades, en general, y de la comercialización mayorista de productos perecederos. La firma de estos acuerdos-marco se celebró durante el viaje a China, a finales de junio pasado, realizado por el Presidente del Gobierno español y una amplia representación empresarial.

MERCAMURCIA ABRE SU PAGINA WEB EN INTERNET



MERCAMURCIA dispone ya en internet de una página web propia, en la que se puede consultar toda la información de interés sobre los mercados de frutas y hortalizas, carnes, pescados y flores con que cuenta esta Unidad Alimentaria, así como en relación con las empresas ubicadas en sus instalaciones.

Asimismo, la página web dispone de información actualizada sobre la oferta de terrenos o espacios disponibles para nuevas actividades y en breve incorporará un servicio de comercio electrónico para la compra-venta de flores.

MERCAMURCIA dispone ya en internet de una página web propia, en la que se puede consultar toda

ALIANZA ESTRATÉGICA DE ALDEASA CON EL GRUPO BRASIF



Aldeasa, empresa concesionaria de tiendas en los aeropuertos españoles, firmó el pasado 1 de

julio una Alianza Estratégica con el grupo Brasif, operador comercial en Latinoamérica, donde la empresa española tiene una importante presencia. Las ventas del Grupo Aldeasa crecieron el pasado ejercicio un 1,2%, con un resultado de 6.006 millones de pesetas.

AGUA DE INSALUS AMPLIA SUS INVERSIONES



Agua de Insalus, empresa guipuzcoana en la distribución de agua mineral, está realizando nuevas inversiones en la línea de envasado y almacenaje con el fin de ofrecer mejor calidad y servicio a los consumidores. Esta empresa abastece de agua mineral el mercado de hostelería y doméstico a nivel nacional, con especial presencia en el País Vasco y Navarra.

MERCAZARAGOZA Y EL PUERTO DE BARCELONA IMPULSAN LA TERMINAL MARÍTIMA DE ZARAGOZA

El Puerto de Barcelona y MERCAZARAGOZA están impulsando la "Terminal Marítima de Zaragoza", un nuevo concepto de puerto interior con un conjunto integrado de instalaciones y de servicios para facilitar e impulsar el comercio internacional que usa o podría usar el transporte marítimo. Ubicada en el área de actividades logísticas de Mercazaragoza, la Terminal Marítima de Zaragoza ocupará 85.000 m² y comenzará a funcionar este mismo año, previendo una circulación media anual de 30.000 contenedores que vienen a ser unas 350.000 toneladas de carga. El primer paso se dio el pasado mes de junio, con la constitución de la sociedad Terminal Marítima de Zaragoza, en un acto el que participaron el Alcalde de Zaragoza, José Atarés, el Presidente de Mercasa, Miguel Ramírez, y el Presidente Puerto de Barcelona, Joaquim Tosa.



CARIÑENA, VINO OFICIAL DE LA VUELTA CICLISTA A ESPAÑA

El vino de la Denominación de Origen Cariñena volverá a ser este año vino oficial de la Vuelta Ciclista a España, que tendrá lugar del 26 de agosto al 17 de septiembre. Esta iniciativa forma parte del plan de comunicación del Consejo Regulador y las cuatro bodegas más importantes de la zona: Grandes Vinos y Viñedos (Cariñena), Bodegas San Valero (Cariñena), Bodegas Virgen del Águila (Paniza) y Covinca (Almonacid de la Sierra y Longares), que tiene un presupuesto de 50 millones de pesetas que se invertirán mayoritariamente en torno al acontecimiento deportivo.

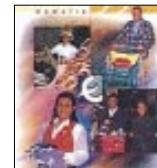


CRECE LA CERTIFICACIÓN DE LA DENOMINACIÓN ESPECÍFICA CORDEREX

La actividad de la Denominación Específica Corderex –que ampara a los corderos extremeños– sigue creciendo de manera imparable, desde su creación en 1999. Así, en el año 1998 el resultado de la certificación de corderos alcanzó un aumento de un 219%, mientras que en 1999 el incremento fue aún mayor con respecto al ejercicio anterior, de un 232%. Actualmente, Encoca y Oviso son las dos empresas autorizadas por el Consejo Regulador para la comercialización de Corderex.

EROSKI FACTURÓ 640.000 MILLONES DE PESETAS EN 1999

El Grupo Eroski facturó 639.000 millones de pesetas en 1999, excluyendo mercado exterior y negocios de no distribución, con un aumento de su actividad de un 23,2%, lo convierte a Eroski en la primera empresa de capital español en distribución alimentaria. Por otra parte, ha invertido más de 45.800 millones de pesetas en la abrir nuevas tiendas y modernizar otras.



PREMIOS A LOS MEJORES ACEITES DE OLIVA VIRGEN EXTRA 1999/2000



El Ministro de Agricultura, Pesca y Alimentación, Miguel Arias Cañete, entregó el pasado 27 de junio los premios "Mejores Aceites de Oliva Virgen Extra Españoles, Cosecha 1999/2000". En la convocatoria de este año, que es la tercera, se recibieron 161 muestras (un 60% más que el año anterior), todas ellas con una extraordinaria calidad. En la modalidad de aceites frutas verdes amargas, el premio ha sido concedido a "Hermanos Muela García, S.L.", de Priego de Córdoba. En cuanto a los aceites frutados verdes dulces, el premio ha sido para el aceite presentado por la Cooperativa Nuestra Señora de la Oliva, de Gibraleón (Huelva); y en aceites de oliva virgen extra frutados maduros, el premio ha sido para Fejidosa, S.L., de Mohedas de Granadilla (Cáceres).

MECALUX INVERTIRÁ MÁS DE 3.000 MILLONES DE PESETAS EN UN PORTAL VERTICAL DE LOGÍSTICA

El grupo Mecalux invertirá más de 3.000 millones de pesetas en la creación de un portal vertical de logística orientado al *business to business* entre empresas que comenzará a funcionar en septiembre con contenidos y transaccionalmente en diciembre. El proyecto, desarrollado junto a Andersen Consulting, tendrá cuatro fases de implantación. Se iniciará en España, posteriormente, se cubrirá Argentina y México, en una tercera fase Portugal, Francia e Italia y, finalmente, Estados Unidos. El nuevo portal, que cubrirá todos los servicios del sector de almacenamiento y logística con el que se prevén unos ingresos de 20.000 millones de pesetas y un beneficio neto de 8.000 millones en 2004, incluirá, entre otras secciones, directorios de empresas, publicación de ofertas y demandas, etc.



AMALTEA-CALIDAD NATURAL ABRE EN CÓRDOBA SU PRIMERA TIENDA DE ALIMENTOS Y BEBIDAS DE CALIDAD

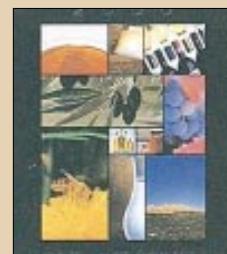
Córdoba ha sido la ciudad elegida por la empresa Amaltea-Calidad Natural para abrir su primer establecimiento especializado en alimentos de calidad, con un concepto de forma comercial pensado y diseñado para la información, degustación y venta de una extensa y variada gama de productos alimentarios de primera calidad, en su mayor parte amparados por denominaciones de origen y de calidad: carnes, vinos, aceites de oliva virgen, conservas vegetales y de pescado, platos preparados, legumbres, frutas y hortalizas, repostería, frutos secos, charcutería, etc. Todo ello, acompañado de libros especializados, recetarios y utensilios de cocina. Tras esta primera experiencia en Córdoba, Amaltea-Calidad Natural proyecta desarrollar este tipo de establecimientos en el resto de España.



GRAN SELECCIÓN 2000 DE LOS MEJORES ALIMENTOS DE CASTILLA-LA MANCHA

La Consejería de Agricultura de Castilla-La Mancha entregó el pasado mes de junio los premios de la undécima convocatoria del concurso Gran Selección, que se conceden anualmente a los mejores aceites de oliva, vinos, quesos y mieles de esta comunidad autónoma.

En esta edición, han optado a los premios un total de 332 marcas, de las que 42 han sido premiadas, con tres medallas para cada una de las categorías establecidas, salvo en la miel que se otorga una medalla de oro por modalidad.



ISO 9002 PARA EMBUTIDOS GOIKOA

Embutidos Goikoa ha recibido recientemente el certificado ISO 9002 de manos de Aenor. Una concesión que ha impulsado a esta empresa, ubicada en Sigüenza (Navarra), a invertir en una una nueva nave de 6.000 m² para el envasado de loncheados muy cerca de las instalaciones actuales.



● NUEVO ENVASE DE SONFIL

Sonfil, la nueva bebida sin gas con zumo de naranja y leche de Coca-Cola, se presenta ahora en lata de 33 cl., nuevo envase de venta en máquinas vending y vitrinas de frío en lugares frecuentados por niños.

INTERALIMED 2001 ESPERA CONTAR CON MÁS DE 1.000 EXPOSITORES Y 30.000 VISITANTES PROFESIONALES



La Feria Internacional de la Alimentación Mediterránea que celebrará su segunda edición del 12 al 16 de mayo, ampliará la superficie de exposición a 20.000 m², para consolidarse como escaparate comercial a nivel internacional dentro del sector de alimentación. Se espera que cerca de 1.000 expositores de diferentes sectores acudan a la cita del 2001 y unos 30.000 profesionales visiten la Feria, superando así los resultados obtenidos por InterAlimed en 1999, cuando participaron 615 expositores acudieron 14.100 visitantes profesionales.

■ NUEVA LÍNEA ARCTIC ICE DE GILLETTE

Gillette ha lanzado Arctic Ice, que incluye preparados para el afeitado y after shave. Una línea enriquecida con agentes refrescantes y vitamina E, mezcla de esencias de frutas, flores y maderas cálidas.



■ EL ALMENDRO INGRESA EN EL CONSEJO REGULADOR DE LAS D.E. JIJONA Y TURRÓN DE ALICANTE

La empresa Jijonena Monerris Planelles El Almendro S.A. ingresó el pasado mes de mayo en el Consejo Regulador de las Denominaciones Específicas Jijona y Turrón de Alicante. Esta admisión supondrá un aumento de la capacidad de producción de la factoría que El Almendro posee en Jijona (Alicante), que alcanzará las 3.000 toneladas, con una inversión de 500 millones de pesetas en maquinaria para el proceso productivo y de envasado. Además, en el plazo de dos años, la inversión total destinada a esta planta alcanzará los 1.000 millones de pesetas.

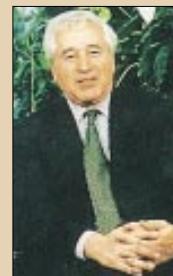
■ MANUEL ARROYO, DIRECTOR DE MARKETING DE LA DIVISIÓN IBÉRICA DE COCA-COLA



Manuel Arroyo ha sido nombrado Director de Marketing de la División Ibérica de Coca-Cola en sustitución de Javier Sánchez Lamelas. Arroyo, que es licenciado en Derecho y Ciencias Empresariales por Icade y que inició su carrera profesional en Coca-Cola como Brand Manager de Aquarius y Nestea en 1995, se responsabilizará desde su nuevo cargo de las acciones de Marketing de Consumo en España y Portugal.

■ JOSÉ ÁNGEL IRAZÁBAL, NUEVO PRESIDENTE DE ANFEVI

José Ángel Irazábal, Consejero Delegado de Vidrala –una de las compañías que integran ANFEVI– es el nuevo Presidente de la Asociación Nacional de Empresas de Fabricación Automática de Envases de Vidrio. Esta es la segunda vez que José Ángel Irazábal desempeñará la Presidencia de ANFEVI. La primera ocasión tuvo lugar en el año 1984.



■ JESÚS GONZÁLEZ VÁZQUEZ, NUEVO PRESIDENTE DE LA IGP TERNERA GALLEGА



Jesús González Vázquez ha sido nombrado nuevo presidente de la Indicación Geográfica Protegida Ternera Gallega en sustitución de Maximino Viaño García, que dimitió de su cargo.

■ FERNANDO COGOLLOS, NUEVO DIRECTOR INTERNACIONAL PARA LOS MERCADOS DE ALIMENTACIÓN E INGREDIENTES DE CHEP

Fernando Cogollos ha sido nombrado máximo responsable de los sectores de Alimentación e Ingredientes de la multinacional de logística Chep para el mercado europeo. Cogollos, ingeniero industrial y diplomado en Finanzas, Recursos Humanos y Marketing, se incorporó a Chep en 1990 y hasta su actual nombramiento ha sido Director Comercial de Chep para España y Portugal.

