

PROGRAMA 413A

COMPETITIVIDAD INDUSTRIA AGROALIMENTARIA Y CALIDAD ALIMENTARIA

1. DESCRIPCIÓN Y FINES

El Programa 413.A, “Competitividad Industria Agroalimentaria y Calidad Alimentaria”, se enmarca dentro de una de las políticas de gasto que gestiona este Departamento, como prioritario por entenderse que la industria agroalimentaria es el motor que impulsa la economía agraria y pesquera, posicionándose como sector estratégico dentro de la economía nacional debido al fuerte desarrollo experimentado en los últimos años. El fomento de la industria de alimentación y bebidas, y la mejora de su competitividad y sostenibilidad, son claves para el desarrollo del sector agroalimentario. Queremos convertir a España en un referente alimentario europeo y mundial, con una cadena alimentaria estable y equilibrada; con unas industrias eficientes, eficaces y sostenibles y con unos consumidores informados, que aprecien el valor, la calidad y el reconocimiento que aportan los diferentes alimentos de España (#alimentosdespaña), responsable en su consumo y con un estilo mediterráneo.

Para ello, la Dirección General de la Industria Agroalimentaria realiza funciones establecidas en el Real Decreto 430/2020 de 3 de marzo, por el que se desarrolla la estructura orgánica básica del Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación a través de cuatro subdirecciones dependientes, estas son:

- La Subdirección General de Competitividad de la Cadena Alimentaria.
- La Subdirección General de Calidad y Sostenibilidad Alimentaria.
- La Subdirección General de Control de la Calidad Alimentaria y Laboratorios Agroalimentarios.
- La Subdirección General de Promoción de los Alimentos de España.

El Programa se divide en cinco grandes objetivos:

413A.1. Mejorar el funcionamiento, la vertebración, la transparencia y colaboración en la cadena alimentaria.

413A.2. Dimensión y competitividad de las empresas y cooperativas agroalimentarias.

413A.3. Normativa de calidad alimentaria y control de la calidad agroalimentaria.

413A.4. Estrategia de promoción de los alimentos de España y la dieta mediterránea.

413A.5. Apoyo a la producción ecológica, la reducción del desperdicio alimentario y la calidad agroalimentaria.

2. ACTIVIDADES

SUBPROGRAMA 413A.1

MEJORAR EL FUNCIONAMIENTO, LA VERTEBRACIÓN, LA TRANSPARENCIA Y COLABORACIÓN EN LA CADENA ALIMENTARIA

La mejora del funcionamiento de la cadena alimentaria española es una pieza clave que redundante directamente en los ejes sociales, económicos y medioambientales del sector agroalimentario. Acciones de desarrollo de la Ley 12/2013, de 2 de agosto, de medidas para mejorar el funcionamiento de la cadena alimentaria, como la prohibición de medidas que destruyan valor en la cadena alimentaria, su reforma para la incorporación al ordenamiento interno de la Directiva (UE) 2019/633 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 17 de abril de 2019, relativa a las prácticas comerciales desleales en las relaciones entre empresas en la cadena de suministro agrícola y alimentario o fomentar la adhesión de empresas al Código de Buenas Prácticas en la Contratación Alimentaria, redundan en la consecución del objetivo. Se trata de mejorar las condiciones de comercialización de los productos agroalimentarios, y mejorar la confianza de los consumidores.

El impulso de las relaciones de los agentes de la cadena, la formación del capital humano y la vertebración sectorial a través de las organizaciones interprofesionales agroalimentarias, tienen efecto positivo sobre la orientación de la oferta alimentaria y de la demanda, la adaptación a las preferencias y necesidades del mercado y sobre la distribución del valor de los distintos productos a lo largo de la cadena. Todo ello manteniendo un elevado, permanente y dinámico nivel de interlocución con los agentes del sector, conociendo sus demandas, buscando soluciones que alcancen el mayor grado de consenso y la menor conflictividad social. Destacan:

- Mejora del funcionamiento de la cadena de valor y Observatorio de la Cadena Alimentaria: comercialización agroalimentaria. Es un conjunto de estudios y acciones que permiten medir de forma cualitativa y periódica cuál es el clima de confianza de los principales participantes en el proceso de la comercialización agroalimentaria y las tendencias de los principales sectores agroalimentarios.
- Mejora del funcionamiento de la cadena de valor y Observatorio de la Cadena Alimentaria: consumo alimentario. Mediante este instrumento se realiza un análisis estadístico sobre datos cuantitativos de consumo de alimentos, de forma que se obtiene una valiosa información sobre la evolución del consumo alimentario, así como orientar a los productores y a la cadena, e influir en el conocimiento de la alimentación de los ciudadanos.
- Mejora del funcionamiento de la cadena alimentaria. Mediante el impulso de la adhesión de las empresas al Código de las Buenas Prácticas en la contratación alimentaria y un seguimiento, así como la aplicación de los elementos regulatorios de la Ley 12/2013, de 2 de agosto.
- Impulso a la vertebración sectorial. En particular el desarrollo de actuaciones en aplicación de los preceptos establecidos en la Ley 38/1994, de 30 de diciembre, reguladora de las organizaciones interprofesionales agroalimentarias, así como de aspectos de fomento de información y divulgación de buenas prácticas desarrolladas por estas organizaciones.
- Becas de formación práctica en el área de la industria alimentaria, para titulados universitarios entendiéndose que la adquisición y perfeccionamiento de conocimientos relativos a la industria alimentaria permite mejorar la inserción laboral de los recién titulados, al tiempo que incrementa, en retorno, los beneficios de esta inserción para la propia sociedad en general, máxime dado el carácter horizontal de las actuaciones en materia de medio ambiente, pero también en particular para los sectores agrario y pesquero.

SUBPROGRAMA 413A.2

DIMENSIÓN Y COMPETITIVIDAD DE LAS EMPRESAS, INDUSTRIA Y COOPERATIVAS

Su finalidad es modernizar y hacer más eficientes las sociedades cooperativas y resto de las industrias agroalimentarias y aumentar su dimensión, evitando la dispersión y atomización, concentrando no solo la oferta sino los activos empresariales y ajustarlos a economías de escala, mejorar las condiciones de transformación de los productos agroalimentarios, su desarrollo tecnológico, su adecuación al mercado internacional, y de esta forma diversificar la calidad de los productos agroalimentarios. A su vez, se da importancia a las actuaciones que reviertan en una sostenibilidad integral de sus actividades. Queremos favorecer empresas agroalimentarias y cooperativas más grandes, más eficientes y más sostenibles.

Las principales líneas de actuación son:

- Subvención a favor de Cooperativas Agroalimentarias de España. U. de Coop: en el marco de la política de fomento de la integración asociativa, se articulan acciones a través de un convenio con Cooperativas Agroalimentarias de España, orientadas a la asistencia técnica para la mejora de la competitividad, actividades para la mejora de la información, comunicación e imagen y actividades de colaboración y representación ante las instituciones, formación, igualdad y relevo generacional de los consejos rectores. La entidad presenta al MAPA un programa de actuaciones junto a unos presupuestos detallados que se traducen en la justificación de gastos a los que acompaña una memoria justificativa de los mismos.
- Subvención a favor de la Federación Española de Industrias de Alimentación y Bebidas (FIAB): en el marco de la política de fomento industrial, se articula un convenio con FIAB orientado a promover la seguridad y la calidad alimentaria, mejorar la competitividad de las industrias, mediante la financiación de actuaciones coherentes y compatibles con el Marco Estratégico para la Industria de la Alimentación y Bebidas dentro de los ejes: eficiencia, creación de valor, internacionalización y dinamización. FIAB presenta un programa de actuaciones, y aporta unos presupuestos detallados que se traducen en la justificación de gastos a los que acompaña una memoria justificativa de los mismos.

- El fomento del cooperativismo agrario para una mayor eficacia en la estructura de la oferta. La Ley 13/2013, de 2 de agosto, de fomento de la integración de cooperativas y de otras entidades asociativas de carácter agroalimentario responde a la necesidad de adaptar el modelo de cooperativismo agrario a los diferentes retos del siglo XXI (tecnológicos, de internacionalización de mercados), mejorando la dimensión empresarial y la eficiencia y rentabilidad de esas entidades y manteniendo el tejido económico social y cooperativo. Se incluyen diversas actuaciones para el fomento de la competitividad de las cooperativas, siendo el apoyo a la integración, una de las principales.
- Apoyo a la gestión administrativa del fomento industrial y la integración asociativa, especialmente en lo relativo a los compromisos derivados de la normativa de fondos comunitarios (FEADER y FEAGA) y nacionales.

SUBPROGRAMA 413A.3

NORMATIVA DE CALIDAD ALIMENTARIA Y CONTROL DE LA CALIDAD AGROALIMENTARIA

La finalidad de este objetivo es garantizar la debida calidad de los productos agroalimentarios y medios de la producción agraria, mediante la elaboración de normativa, la coordinación del control de la calidad agroalimentaria y de las determinaciones analíticas necesarias. Queremos que nuestros productos sean reconocidos por su rigor en la calidad alimentaria. Para conseguirlo, tener una normativa regulatoria armonizada a nivel nacional en materia de calidad alimentaria y llevar a cabo controles oficiales y otras actividades de control, para lo cual es imprescindible un buen funcionamiento de los laboratorios agroalimentarios, dando un impulso a la mejora del control de la calidad de los productos, aplicando la normalización de los mismos y de los procesos agroalimentarios elevando de esta forma, los estándares de calidad de los alimentos y medios de la producción. Las principales líneas de actuación son las siguientes:

Elaboración de normativa nacional en calidad alimentaria.

- La calidad alimentaria, se exige hoy a todos los productos. Los estándares de producción europeos, se caracterizan no solo por ofrecer a los consumidores un producto seguro, sino también que cumpla las máximas exigencias de calidad. España como gran país productor de alimentos, no solo en cantidad, sino en variedad, es líder y pionero en la calidad de sus productos. Por ello, es necesario

establecer y elaborar unas normas regulatorias para todos los sectores más relevantes que establezcan los requisitos que deben cumplir sus productos. Estas normas de calidad que afectan a sectores muy dispares permiten, por un lado, imponer requisitos a cumplir por parte de los productos, pero también trasladar al etiquetado y dar así a conocer a los consumidores el tipo y la calidad de productos que se comercializan. En este epígrafe se va a abordar:

- La realización de estudios en materia de calidad alimentaria que permitan desarrollar los proyectos normativos en cuestión.
- Análisis, información y divulgación sobre aspectos normativos en materia alimentaria, tratando de comunicar, informar y formar sobre la normativa, trabajos prenormativos en curso y conceptos en materia alimentaria, con especial énfasis en etiquetado y requisitos de calidad y dando mayor información a la industria alimentaria y a los sectores productores.
- Facilitar herramientas de conocimiento a los consumidores que tengan criterios adecuados para ejercer su libre opción de compra con un correcto etiquetado sin ser inducidos a error.

Control de la calidad agroalimentaria

El Reglamento (UE) nº 2017/625 regula los controles oficiales para garantizar la verificación del cumplimiento de la legislación en materia de piensos y alimentos y la normativa sobre salud animal y bienestar de los animales. Con el fin de dar cumplimiento a las exigencias derivadas de esta norma, se van a abordar distintas actuaciones:

- Coordinación de los programas nacionales de control oficial de calidad diferenciada, producción ecológica y calidad alimentaria.
- Ejecución de las competencias en materia de control oficial, exclusivas del MAPA, sobre las DOP e IGP cuyo ámbito territorial se extiende a más de una comunidad autónoma y, en particular, aquéllas relacionadas con la verificación de la eficacia de los controles en dicho ámbito.
- Seguimiento de las solicitudes de marcas comerciales ante las oficinas de registro de derechos de la propiedad intelectual (OEPM, EUIPO y WIPO), a fin de evitar el registro de marcas que coincidan total o parcialmente con los nombres protegidos

por DOP, IGP, ETG o bien que los imiten o evoquen, y evitar así que se aprovechen de su reputación.

- Vigilancia de plataformas y páginas de venta online (eBay, Amazon, Alibaba, Wallapop, etc.), a fin de evitar el uso fraudulento de nombres protegidos por DOP, IGP, ETG o bien que los imiten o evoquen, y evitar así que se aprovechen de su reputación.
- Gestión de las irregularidades en relación con los productos ecológicos originarios de o comercializados en nuestro país

Funcionamiento operativo de laboratorios agroalimentarios

La normativa europea obliga a la modernización y adaptación de las técnicas de análisis de forma continuada, creando la necesidad de adquisición de instrumental científico de alta tecnología que permita obtener resultados con la máxima precisión y exactitud, adaptando los límites de detección a niveles cada vez más bajos, de acuerdo con las exigencias de la Unión Europea. Además al ser los laboratorios Arbitral Agroalimentario de Madrid y Agroalimentario de Santander laboratorios nacionales de referencia reconocidos por la Comisión Europea y otros organismos internacionales como el Consejo Oleícola Internacional, y tener implantado un sistema de calidad, y estar acreditados por la Entidad Nacional de Acreditación conforme a la Norma EN ISO IEC 17025, los equipos científicos que se adquieran deben estar certificados y calibrados en el cumplimiento de las normas ISO 9000. Esto implica acciones constantes y que derivan en:

- Reposición de equipos científicos y obras de adecuación en los laboratorios agroalimentarios.
- Acciones de mantenimiento de los sistemas de gestión de la calidad y de coordinación de laboratorios de referencia.

Utilizando los instrumentos disponibles, se pretende con este objetivo la implantación del sistema de garantía de la calidad a lo largo de la cadena alimentaria, así como la coordinación de las acciones exigidas por el Reglamento (UE) 2017/625 a los laboratorios nacionales de referencia. Todas estas funciones tienen un marcado carácter de servicio público orientado a la realización del control oficial y a la mejora de la calidad agroalimentaria.

Para el ejercicio 2023 como consecuencia de nuevas responsabilidades adquiridas, se van a abordar las siguientes actuaciones:

- Transferencia de métodos para facilitar las labores de acreditación de laboratorios oficiales.
- Programación y obtención de nuevas acreditaciones, para ampliar las ya existentes, y para afrontar las exigencias comerciales con terceros países.
- Cumplir con las exigencias comunitarias en las que la sociedad cada vez demanda alimentos de mayor calidad, para lo cual es necesario incidir en el incremento y eficacia del control oficial, siendo los laboratorios agroalimentarios de Madrid y Santander instrumentos clave para llevarlo a cabo.
- Además, hay que tener en cuenta que el sector agroalimentario español tiene como uno de sus objetivos el fomentar las exportaciones de productos (entre los que podemos destacar el vino o el aceite de oliva). Los laboratorios agroalimentarios de Madrid y Santander han de dar servicio al sector agroalimentario español y cumplir con los requerimientos en cuanto a análisis exigidos por los países de destino.
- En sectores tan emblemáticos como el del aceite de oliva, el método del panel-test constituye el método organoléptico para verificar la clasificación de los aceites de oliva vírgenes. El Laboratorio Arbitral Agroalimentario de Madrid coordina la actuación y participa en la formación del resto de paneles de control oficial en cumplimiento de la normativa europea y nacional. Se continuará la colaboración con los paneles del sector, lo que sin duda contribuirá en la mejora de la calidad del aceite de oliva español.

A nivel de la UE se ha realizado una apuesta importante por garantizar la autenticidad e integridad de los alimentos que llegan a los ciudadanos. A través de la Red Europea de la Lucha contra el Fraude Alimentario se ha solicitado por parte de la Comisión, con el respaldo de los Estados miembros, trabajar en la creación de centros europeos y nacionales de referencia en materia de fraude alimentario que permitirán a las autoridades competentes contar con las herramientas necesarias para mejorar el control de la calidad y la lucha contra el fraude alimentario. Esto hará que nuestros laboratorios tengan que efectuar distintos trabajos con objeto de cumplir con la normativa comunitaria constituyéndose, así mismo, en laboratorios de referencia a nivel nacional para esta materia.

El Laboratorio Arbitral Agroalimentario, a la vista de esta resolución, ha venido participando en diversas actividades como los planes europeos de control contra el fraude agroalimentario (carne de caballo, etiquetado de pescado, miel, especias etc); colaboración con otros Estados miembros en el control de la calidad de sus productos; participación en proyectos europeos sobre autenticidad; y formación de técnicos de otros países en el marco del análisis de la autenticidad de productos.

Además, en esta apuesta por la autenticidad de los alimentos y lucha contra el fraude por parte del MAPA, en enero de 2020 se ha creado en el UNE (Entidad Nacional de Normalización) un grupo de trabajo nacional sobre autenticidad de alimentos, del que el Laboratorio Arbitral Agroalimentario ostenta la presidencia, y que pretende definir la posición española en los debates del grupo de trabajo homólogo del CEN (Centro Europeo de Normalización). Este compromiso va a suponer una apuesta por la lucha contra el fraude agroalimentario que va de la mano, ineludiblemente, de la nueva adquisición y reposición de instrumental de laboratorio complejo y muy costoso, pero fundamental para detectar el fraude cada vez más sofisticado y caracterizar productos agroalimentarios (composición, origen geográfico y botánico, etc.). La normativa que se desarrolle en el CEN será incorporada a la legislación de control oficial de toda la UE en las correspondientes disposiciones legislativas.

SUBPROGRAMA 413A.4

ESTRATEGIA DE PROMOCIÓN DE LOS ALIMENTOS DE ESPAÑA Y LA DIETA MEDITERRÁNEA

Queremos conectar con el nuevo consumidor y la nueva sociedad, dando sentido a las numerosas acciones de promoción, poniendo, en valor el concepto “**Alimentos de España**”, como aglutinador de estas acciones y ensalzamiento del sector agroalimentario español, así como promocionar e informar sobre los productos alimentarios españoles su vinculación con el turismo, deporte, cultura y gastronomía, haciendo de su calidad y diversidad un estandarte mundial. Para ello disponemos de la estrategia “Alimentos de España”.

Se trata de una estrategia que basándose en la relación que existe entre la alimentación y otros muchos sectores de actividades económicas promueve la realización de acciones conjuntas para aprovechar las sinergias que se generan de dicha interacción.

Los sectores identificados como estratégicos son la gastronomía, el turismo, la cultura, el deporte y la educación.

Los ejes definitorios de la estrategia son:

1. Posicionar al sector agrario español como un referente de la producción de alimentos de calidad, variados y con especial énfasis en los que componen la Dieta Mediterránea.
2. Posicionar a la industria alimentaria española como motor de crecimiento económico y de empleo, capaz de fijar población rural y de producir alimentos con prestigio y reconocidos en los mercados.
3. Generar marca #Alimentos de España que identifique a ambos, sector productor y sector transformador, que por su prestigio sea requerida como aliada estratégica de los sectores identificados como prioritarios en la estrategia.

Líneas de actuación:

- La difusión en medios de comunicación de campañas de publicidad institucional aprobadas por el Gobierno e incluidas en el Plan de Publicidad y Comunicación Institucional.
- Eventos y acciones promocionales para informar al consumidor de los productos de calidad.
- Actuaciones promocionales de diferentes productos y prácticas alimentarias con el objetivo de promocionar la cultura y el consumo de la dieta mediterránea en adultos (público generalista), hostelería y restauración, entre otros.
- Información al consumidor, para dar a conocer las características de los productos alimentarios y pesqueros y potenciar su demanda a través de la página web “Alimentos de España” y redes sociales.
- Premios “Alimentos de España”: convocatorias, actos de entrega, difusión y organización de las catas en los premios destinados a galardonar alimentos de calidad (aceite, queso, vino y jamón). Se crea una nueva línea de subvención para dotar económicamente los citados premios.

- Participación en ferias: presencia institucional por medio de un stand y actividades paralelas en las diferentes ferias de carácter nacional e internacional que se desarrollarán a lo largo de 2021 y que el Ministerio considera de interés.
- Actuaciones para la tutela y puesta en valor de los productos agroalimentarios de la dieta mediterránea, declarada patrimonio cultural inmaterial de la humanidad por la UNESCO.
- Internacionalización de los productos agroalimentarios y pesqueros en el contexto de las líneas estratégicas para la internacionalización de las empresas agroalimentarias y pesqueras e impulso de la marca España en el exterior. Con ello se pretende incidir en todos aquellos aspectos que contribuyan a mejorar su posicionamiento, para conseguir una mayor presencia en el mercado internacional.

En 2023 se tiene prevista la organización del Congreso Mundial de la “Organización Internacional de la Viña y el Vino” que se celebrará en el primer semestre de 2023, ya que a España le ha sido asignada la organización de tal evento.

Se trata de un organismo intergubernamental de carácter científico y técnico con competencia reconocida, integrado por 48 Estados miembros más observadores. Se considera una oportunidad en la que España puede contribuir a favorecer la reflexión e intercambio de experiencias internacionales.

La Dirección General de la Industria Alimentaria, se encargará de la organización del 44º Congreso Mundial de la Viña y el Vino y de la 21ª Asamblea General de la Organización Internacional de la Viña y el Vino (OIV), evento de relevancia internacional y con un elevado número de participantes nacionales e internacionales, y para el que habrá que tener en cuenta la cobertura de todos los gastos generados, incluidos el alquiler de los espacios de celebración, logística de traslados, alojamiento y manutención asistentes, visitas técnicas y actividades sociales, merchandising, etc.

SUBPROGRAMA 413A.5

APOYO A LA PRODUCCIÓN ECOLÓGICA, LA REDUCCIÓN DEL DESPERDICIO ALIMENTARIO Y LA CALIDAD AGROALIMENTARIA

En línea con los objetivos de desarrollo sostenible, queremos que el consumo de nuestros productos se realice de manera sostenible y consigamos ser un referente como país en la reducción del desperdicio alimentario. La producción ecológica es uno de los sistemas de producción considerados como sostenibles y se hace necesario incentivar la conversión a este tipo de producciones tal y como marcan los objetivos del Pacto Verde Europeo y las figuras de calidad diferenciada por sus repercusiones medioambientales y fomentar el conocimiento.

- Aplicación y desarrollo de la Ley de prevención de pérdidas y desperdicio alimentario prevista que entre en vigor en 2023. Queremos convertir a España en un referente en la lucha contra el desperdicio alimentario, alineando estas acciones con el objetivo de la Agenda 2030 relativo a la producción y el consumo responsable.
- Estrategia para el apoyo a la producción ecológica: su finalidad es consolidar este tipo de producciones dentro de nuestro país y, sobre todo, fomentar el consumo interno.
- Acciones para apoyar la creación de las figuras de calidad diferenciada (denominaciones de origen protegidas-DOP, indicaciones geográficas protegidas-IGP y especialidades tradicionales garantizadas-ETG).
- Facilitar herramientas de conocimiento a los consumidores y que tengan criterios adecuados para ejercer su libre opción de compra con un correcto etiquetado sin ser inducidos a error.

3. ÓRGANOS ENCARGADOS DE SU GESTIÓN

Este programa es gestionado por la Dirección General de Industria Alimentaria, bajo la dirección de la Secretaría General de Agricultura y Alimentación.

4. OBJETIVOS E INDICADORES DE SEGUIMIENTO

SUBPROGRAMA 413A.1

OBJETIVO
1. Mejorar el funcionamiento, la vertebración, la transparencia y colaboración en la cadena alimentaria.

INDICADORES	2021		2022		2023
	Presu- puestado	Realizado	Presu- puestado	Ejecución Prevista	Presu- puestado
1. De resultados:					
– Estudios comercialización agroalimentaria (nº)	17	8	9	9	20
– Productos analizados Panel de Hogares (nº)	530	530	530	556	556
– Productos analizados Panel de Extra Hogares	72	72	72	72	72
2. De medios:					
– Recursos Humanos (nº)	13	13	8	8	8
– Recursos Financieros (miles €)	2.633,57	2.633,57	2.482,00	2.482,00	2.270,00

SUBPROGRAMA 413A.2

OBJETIVO
2. Dimensión y competitividad de las empresas, industria y cooperativas agroalimentarias.

INDICADORES	2021		2022		2023
	Presu- puestado	Realizado	Presu- puestado	Ejecución Prevista	Presu- puestado
1. De resultados:					
– Colaboración CCAE (nº)	1	1	1	1	1
– Becas de formación (nº)	25	23	23	17	15
– Fomento del cooperativismo agrario a través de la alta formación (nº)	130	90	90	85	120
– Fomento del cooperativismo agrario para la reestructuración de la oferta (nº)	10	0	10	2	10
– Mejora de la Competitividad Agroindustrial (nº)	6	6	6	6	6
– Convenio de Colaboración MAPAMA-FIAB (nº)	1	1	1	1	1
2. De medios:					
– Recursos Humanos (nº)	15	15	20	18	18
– Recursos Financieros (miles €)	4.070,00	3.195,00	4.075,00	3.037,94	4.006,73

SUBPROGRAMA 413A.3

OBJETIVO
4. Control de la Calidad Agroalimentaria

INDICADORES	2021		2022		2023
	Presu- puestado	Realizado	Presu- puestado	Ejecución Prevista	Presu- puestado
1. De resultados:					
- Determinaciones analíticas (miles)	126.000	120.000	125.500	125.500	126.000
- Control de la calidad alimentaria (nº)			600	550	600
- Ensayos colaborativos (nº)	260	240	265	265	270
- Paneles cata (nº)	25	20	26	26	26
- Sistemas control calidad (nº)	20	15	20	20	20
- Acciones implantación gestión medioambiental (nº)	25	30	30	30	35
- Acciones coordinación laboratorios de referencia (nº)	15	14	16	16	18
- Estudios tecnología alimentos (nº)	5	5	5	5	5
- Cursos y jornadas de formación (nº)	6	1	10	10	10
- Jornadas y acciones de información sobre nuevas normas de calidad (nº)	8	4	5	5	5
2. De medios:					
- Recursos Humanos (nº)	79	79	65	65	63
- Recursos Financieros (miles €)	3.329,73	2.329,73	3.329,73	3.288,27	4.090,00

SUBPROGRAMA 413A.4

OBJETIVO
4. Estrategia de Promoción de los Alimentos de España y La Dieta Mediterránea.

INDICADORES	2021		2022		2023
	Presu- puestado	Realizado	Presu- puestado	Ejecución Prevista	Presu- puestado
1. De resultados:					
– Acciones de información, formación y promoción (nº)	100,00	60,00	100,00	80,00	100,00
– Ferias Nacionales e Internacionales (nº)	15,00	4,00	15,00	16,00	15,00
– Convenios de Colaboración en materia de promoción agroalimentaria (unidades)	5,00	7,00	7,00	9,00	10,00
– Promoción productos pesqueros (nº)	10,00	5,00	10,00	5,00	7,00
– Actuaciones para la tutela y puesta en valor de los productos agroalimentarios de la Dieta Mediterránea (nº)	10,00	5,00	10,00	10,00	10,00
– Congreso Mundial OIV, acciones (nº)				3,00	2,00
2. De Medios:					
– Recursos humanos (nº)	19	19	30	30	30
– Recursos financieros (miles €)	10.963,77	10.943,77	15.567,57	15.567,57	16.728,51

SUBPROGRAMA 413A.5

OBJETIVO
6. Apoyo a la producción ecológica y la reducción del desperdicio alimentario.

INDICADORES	2021		2022		2023
	Presu- puestado	Realizado	Presu- puestado	Ejecución Prevista	Presu- puestado
1. De resultados:					
– Apoyo y gestión de la calidad agroalimentaria	10	9	10	15	15
– Estrategia Española contra el Desperdicio Alimentario	0	0	50	55	55
– Estrategia para calidad y sostenibilidad alimentaria				10	10
– Recursos Humanos (nº)	23	21	20	19	20
– Recursos Financieros (miles €)	872,63	383,05	555,00	554,07	814,00