

La ODECA ha declarado un incremento en la producción de carne sometida a calidad diferenciada y un alto nivel de productores de leche ecológica

Desde el Consejo de la Oficina de Calidad Alimentaria se ha dado a conocer que gracias a su labor se ha podido percibir un notable aumento en las producciones agroalimentarias

El Consejo de la Oficina de Calidad Alimentaria (ODECA) ha celebrado su reunión anual, la segunda de la legislatura, en la que se constató el importante incremento experimentado este año en Cantabria en lo relativo a la producción de carne sometida a calidad diferenciada, existiendo en estos momentos registrados en nuestra Comunidad 444 productores de carne. En la reunión también ha destacado el número de ganaderos que solicitan su inscripción en el registro de productores de leche ecológica, que cada vez tiene mayor auge.

Durante la reunión, celebrada en la sede de la Consejería, en el Parque Científico y Tecnológico de Cantabria (PCTCAN), y presidida por la directora general de Pesca y Alimentación, Marta López, se han repasado todos los planes de control para los productos inscritos en las diferentes Denominaciones de Origen Protegidas-DOP (Queso nata de Cantabria, Quesucos de Liébana, Picón Bejes Tresviso y Miel de Liébana), Indicaciones Geográficas Protegidas-IGP (Carne de Cantabria, Sobao Pasiego y los vinos ‘Costa de Cantabria’ y ‘Liébana’), la Agricultura Ecológica y los productos de la Marca de Garantía CC-Calidad Controlada.

En cuanto a la promoción de los productos, durante 2016 la ODECA ha participado, de forma directa o colaborado con las entidades que organizan salones agroalimentarios, en 24 ferias regionales, 5 nacionales y, de manera conjunta con Sodercán, en la Feria SIAL de París.

Además, se han planteado diversos proyectos de cara al próximo año, entre los que destacan la realización de un estudio sobre la caracterización de la quesada pasiega y otro sobre la caducidad de la vida útil del sobao pasiego.

El trabajo de la ODECA

Tal como establece la Ley de creación de la ODECA, organismo autónomo adscrito a la Consejería de Medio Rural, Pesca y Alimentación, el Consejo es el órgano de asesoramiento y control de la propia oficina y tiene entre sus fines el seguimiento de su correcta actuación, velando por la adecuada coordinación de ésta con otros órganos o entidades, públicos o privados, competentes en esta materia.

La labor de la Oficina de Calidad Alimentaria se asienta en dos ejes fundamentales y básicos: uno, el control de la calidad diferenciada de los productos agroalimentarios acogidos a programas de calidad,

con el objetivo fundamental de garantizar su calidad y autenticidad, y el otro, la promoción de los productos integrados en el sistema de calidad diferenciada, en particular, y de todos los productos de Cantabria, en general.

El contenido de este comunicado fue publicado primero en la página web de Gobierno de Cantabria

Datos de contacto:

Nota de prensa publicada en:

Categorías: [Cantabria Industria Alimentaria Oficinas](#)

NotasdePrensa

<https://www.notasdeprensa.es>