



MEMORIA DEL SISTEMA COORDINADO DE INTERCAMBIO RÁPIDO DE INFORMACIÓN (SCIRI) 2017

RED DE ALERTA RÁPIDA ALIMENTARIA

Desde la selección de las materias primas, la producción, el envasado, el transporte, la conservación en los hogares y el cocinado, es necesario evitar la contaminación de los alimentos por medio de sistemas de buenas prácticas que ayuden a garantizar la inocuidad de los alimentos.

Cuando los sistemas fallan, la red de alerta se convierte en una eficaz herramienta para la retirada rápida y selectiva de aquellos productos que supongan un riesgo para el consumidor, sobre la base del intercambio rápido de información.

AGENCIA ESPAÑOLA DE CONSUMO SEGURIDAD ALIMENTARIA Y NUTRICIÓN

PREFACIO

Uno de los principios esenciales de esta Agencia es proteger la salud de nuestros consumidores y darles las garantías suficientes de que los alimentos que se encuentran en el mercado a su disposición son seguros.

El elevado volumen de alimentos comercializados a nivel tanto nacional como internacional conlleva un mayor riesgo de propagación de peligros asociados a los mismos. Es por tanto necesario que las autoridades responsables de garantizar la seguridad de los alimentos puestos a disposición de los consumidores dispongan de instrumentos eficaces para poder dar estas garantías. Cuando se produce algún fallo en los sistemas que garantizan la seguridad alimentaria, entran en funcionamiento los sistemas de red de alerta, que aseguran la protección de los consumidores.

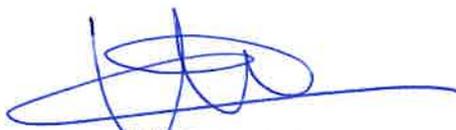
A nivel nacional se dispone de un sistema de red de alerta, denominado Sistema Coordinado de Intercambio Rápido de Información (SCIRI), en forma de red, coordinado y gestionado por AECOSAN, en la que participan, las 17 Comunidades Autónomas y las Ciudades Autónomas de Ceuta y Melilla, la Comisión Europea y otras autoridades competentes en función de los riesgos detectados.

Esta red integra en un único sistema la red de alerta nacional, la europea (Sistema de alerta rápida para alimentos y piensos (RASFF)) y la internacional (INFOSAN).

Este trabajo coordinado entre todas las autoridades competentes nacionales, autonómicas y locales y con las autoridades de otros estados miembros permite conseguir un alto grado de seguridad alimentaria para nuestros consumidores, velar por su salud y su bienestar.

Es por tanto importante, poner en valor el papel que desempeñan los profesionales de la seguridad alimentaria a nivel nacional y comunitario para alcanzar el más alto grado de bienestar y salud de nuestros consumidores.

Estoy segura que este esfuerzo que nos une a todos en conseguir unos altos estándares de calidad y seguridad alimentaria seguirá creciendo en los próximos años.



Marta García Pérez

Directora Ejecutiva de la Agencia Española de Consumo,
Seguridad Alimentaria y Nutrición.

INDICE	Pag
INDICE	Pag 3
1 DESCRIPCION DEL SCIRI	5
1.1 INTRODUCCIÓN	5
1.2 OBJETIVO	5
1.3 MARCO LEGAL	6
1.4 MIEMBROS DEL SCIRI (PUNTOS DE CONTACTO)	6
1.5 NIVELES DE GESTIÓN DE LA INFORMACIÓN EN EL SCIRI	8
2 EL SCIRI EN EL AÑO 2017	12
2.1 EVOLUCIÓN TEMPORAL EN LA GESTIÓN DE EXPEDIENTES 2013-2017	13
3 ALERTAS	14
3.1 PRODUCTOS ALIMENTICIOS IMPLICADOS	15
3.2 MOTIVOS DE LAS NOTIFICACIONES	18
3.3 ORIGEN DEL PRODUCTO IMPLICADO	26
3.4 PAÍSES NOTIFICANTES	31
3.5 PUNTOS DE CONTACTO NOTIFICANTES	32
INFORMACIONES CON IMPLICACIÓN DE ESPAÑA	33
4.1 NOTIFICACIONES DE INFORMACIÓN PARA ATENCIÓN	33
4.1.1 PRODUCTOS ALIMENTICIOS IMPLICADOS	33
4.1.2 MOTIVOS DE LAS NOTIFICACIONES	36
4.1.4 ORIGEN DEL PRODUCTO IMPLICADO	43
4.1.5 PAÍSES NOTIFICANTES	46
4.1.6 AUTORIDADES NOTIFICANTES	46
4.2. NOTIFICACIONES DE INFORMACIÓN PARA SEGUIMIENTO	48
4.2.1 PRODUCTOS ALIMENTICIOS IMPLICADOS	48
4.2.2 MOTIVOS DE LAS NOTIFICACIONES	51
4.2.3 ORIGEN DEL PRODUCTO IMPLICADO	56
4.2.4 PAÍSES NOTIFICANTES	58
4.2.5 COMUNIDADES AUTÓNOMAS NOTIFICANTES	59
5 RECHAZOS EN FRONTERA	61
5.1 PRODUCTOS ALIMENTICIOS IMPLICADOS	61
5.2 MOTIVO DE LAS NOTIFICACIONES	64

5.3 ORIGEN DE LOS PRODUCTOS IMPLICADOS	68
5.4 PAISES NOTIFICANTES	68
6. VARIOS.....	73
7. EXPLOTACIONES POSITIVAS AL USO DE SUSTANCIAS PROHIBIDAS Y/O MEDICAMENTOS DE USO VETERINARIO POR ENCIMA DE LOS LÍMITES ESTABLECIDOS.	75
7.1 ESPECIES GANADERAS AFECTADAS.	75
7.2 MOTIVOS DE LAS NOTIFICACIONES	76
7.3 ORIGEN DE LAS EXPLOTACIONES GANADERAS AFECTADAS.	77
7.4 COMUNIDADES AUTÓNOMAS NOTIFICANTES.	78
8. PAPEL DE ESPAÑA EN EL RASFF: COMPARATIVA CON OTROS EEMM	79
NOTIFICACIONES POR HISTAMINA MOTIVADAS POR PRODUCTOS CON ORIGEN EN ESPAÑA 79	
9 TABLA DE ACRÓNIMOS.....	85

1 DESCRIPCIÓN DEL SCIRI

1.1 INTRODUCCIÓN

El Sistema Coordinado de Intercambio Rápido de Información (en adelante SCIRI), es un sistema diseñado en forma de red, que permite mantener una constante vigilancia frente a cualquier riesgo o incidencia que, relacionado con los alimentos, pueda afectar a la salud de los consumidores.

A través de este sistema se gestionan y coordinan, a nivel nacional, todas las incidencias en la cadena alimentaria que supongan un riesgo directo o indirecto para la salud de los consumidores.

A su vez el SCIRI se integra en los restantes sistemas de alerta comunitario, Red de Alerta Rápida de Alimentos y Piensos (RASFF) e internacionales como el Departamento de Seguridad Alimentaria, Zoonosis y Enfermedades de transmisión alimentaria de la OMS (INFOSAN)

En la ilustración adjunta puede observarse la relación comparativa de las redes de alerta entre la Unión Europea y España.

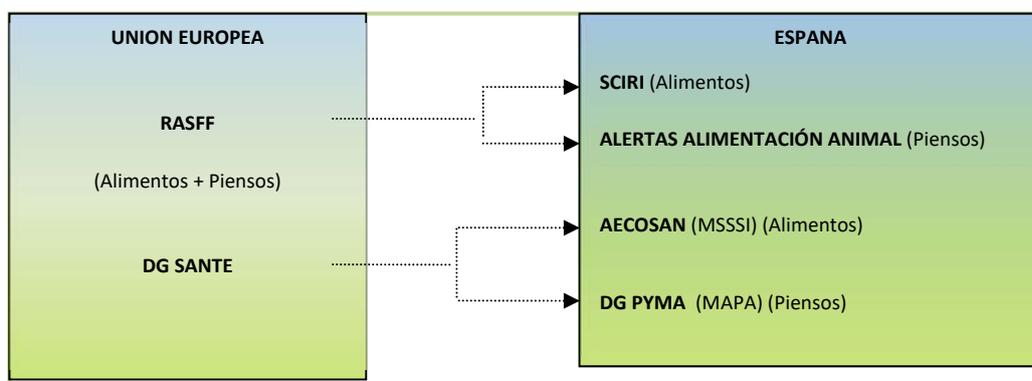


Ilustración 1 Comparativa de las redes de alerta entre la Unión europea y España

1.2 OBJETIVO

El objetivo fundamental de este sistema, es garantizar a los consumidores que los productos que se encuentran en el mercado son seguros y no presentan riesgos para su salud.

Para conseguir este objetivo, la base primordial es el intercambio rápido de información entre las distintas Autoridades competentes, facilitando de este modo las actuaciones oportunas sobre aquellos productos alimenticios que pudieran tener repercusión directa o indirecta en la salud de los consumidores.

1.3 MARCO LEGAL

Artículo 2 (punto 2 apartado ñ) de la Ley 11/2001, modificada por la Ley 44/2006 por la que se crea la Agencia Española de Seguridad Alimentaria y Nutrición (AESAN).

Artículo 50 del Reglamento (CE) 178/2002, por el que se establecen los principios de la legislación comunitaria, se crea la Autoridad Europea de Seguridad Alimentaria y se fijan los procedimientos relativos a seguridad alimentaria.

Reglamento (UE) Nº 16/2011 de la Comisión, por el que se establecen las medidas de ejecución del Sistema de Alerta Rápida para los Productos Alimenticios y los Alimentos para Animales.

Artículo 25 de la Ley 17/2011, de Seguridad Alimentaria y Nutrición.

Real Decreto 19/2014 del 17 de enero, por el que se refunden los organismos autónomos Instituto Nacional del Consumo y Agencia Española de Seguridad Alimentaria y Nutrición en un nuevo organismo autónomo denominado Agencia Española de Consumo, Seguridad Alimentaria y Nutrición y se aprueba su estatuto

1.4 MIEMBROS DEL SCIRI (PUNTOS DE CONTACTO)

Los puntos de contacto (PC) son los encargados de mantener una adecuada transmisión de la información y disponer de un sistema que asegure la remisión y la recepción de la información que cubra las 24 horas del día, los 7 días de la semana para asegurar que ante una notificación urgente se tomen las acciones apropiadas.

En el SCIRI, además de la AECOSAN, como coordinadora a nivel nacional, los puntos de contacto son:

- ✓ Las Autoridades Competentes en materia de seguridad alimentaria de las Comunidades Autónomas y de las Ciudades Autónomas de Ceuta y Melilla.
- ✓ El Ministerio de Defensa (a través de la Inspección General de Sanidad de la Defensa).
- ✓ La Comisión Europea (a través de la Dirección General SANTE).
- ✓ INFOSAN (Red Internacional de Autoridades en materia de Inocuidad de los Alimentos), a través del Departamento de Seguridad Alimentaria, Zoonosis y Enfermedades de transmisión alimentaria de la Organización Mundial de la Salud.
- ✓ Organizaciones colaboradoras con la AECOSAN en representación de los sectores mediante la firma de convenios específicos:

- Punto de contacto de la industria alimentaria:
 - La Federación Española de Industrias Alimentarias y Bebidas.
- Punto de contacto de la distribución de alimentos representado por las tres Asociaciones siguientes:
 - La Asociación Nacional de Grandes Empresas de Distribución.
 - La Asociación Española de Distribución, Autoservicios y Supermercados.
 - La Asociación Española de Cadenas de Supermercados.

Eventualmente, con el fin de efectuar la gestión integral del riesgo y en función de las características de la información que figura en la notificación, se pueden incorporar otros puntos de contacto no permanentes, ni habituales, como son:

- ✓ La Dirección General de Salud Pública, Calidad e Innovación del Ministerio de Sanidad, Servicios Sociales e Igualdad, en función de las características que confluían en la gestión del expediente, a través de:
 - La Subdirección General de Sanidad Exterior, para aquellas notificaciones de riesgos relacionados con la importación de productos alimenticios procedentes de terceros países.
 - El Centro de Coordinación de Alertas y Emergencias Sanitarias, en caso de morbilidad/mortalidad vinculada a enfermedades de transmisión alimentaria.
- ✓ Las correspondientes Unidades del Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación para las incidencias relacionadas con residuos de pesticidas en frutas y hortalizas frescas de producción nacional, contaminantes en piensos u otros medios de la producción susceptibles de repercusión en la cadena alimentaria.
- ✓ Presidentes de Consejos de Colegios Profesionales (Médicos, Veterinarios, Farmacéuticos) así como Presidentes de Colegios Profesionales.
- ✓ Asociaciones de Consumidores y Usuarios.
- ✓ Otras Asociaciones empresariales: Asociación Española de Empresas de Cash & Carry Distribuidores Mayoristas y cualquier otra Asociación que se pudiera necesitar en un momento determinado para resolver situaciones puntuales (por ejemplo las asociaciones de alérgicos...).

1.5 NIVELES DE GESTIÓN DE LA INFORMACIÓN EN EL SCIRI

Las notificaciones sobre productos alimenticios se han gestionado en cuatro niveles:

ALERTAS

INFORMACIONES

RECHAZOS

VARIOS

Los criterios seguidos para encuadrar una notificación en un nivel u otro han sido:

- Características del riesgo/peligro vinculado al producto alimenticio.
- Población de riesgo.
- Presentación de casos de morbilidad/mortalidad.
- Origen del producto alimenticio involucrado.
- Distribución del producto involucrado.

NOTIFICACIONES DE ALERTA

Se han gestionado en este nivel aquellas notificaciones en las que ha confluído alguna de las siguientes circunstancias:

- Riesgo grave e inmediato, en el que el producto involucrado ha sido originario o procedente de un establecimiento nacional o bien se ha tenido constancia de la distribución nacional del producto implicado.
- Riesgo grave y no inmediato, en el que el producto involucrado ha sido originario o procedente de un establecimiento nacional o bien se ha tenido constancia de la distribución nacional del producto implicado.

Es decir, aquellas notificaciones que por sus características han exigido una vigilancia o actuación inmediata de las Autoridades Competentes.

Tal y como consta en la última actualización del Procedimiento General de Gestión del Sistema Coordinado de Intercambio Rápido de Información PG AESAN_SGCAAPCO/AA-1/PG-SCIRI, aprobado en Comisión Institucional el 01.03.17, dentro de la gestión de las notificaciones de alerta, la AECOSAN, efectúa una primera clasificación de las mismas en dos grandes grupos, independientemente de la clasificación realizada por la UE de la notificación.

GRUPO 1 → RIESGO GRAVE E INMEDIATO

GRUPO 2 → RIESGO GRAVE NO INMEDIATO

En estos dos grupos se engloban los distintos **NIVELES (I, II, III y IV)** existentes en el SCIRI, determinados en función de los siguientes criterios: tipo de riesgo, origen y distribución nacional del producto implicado.

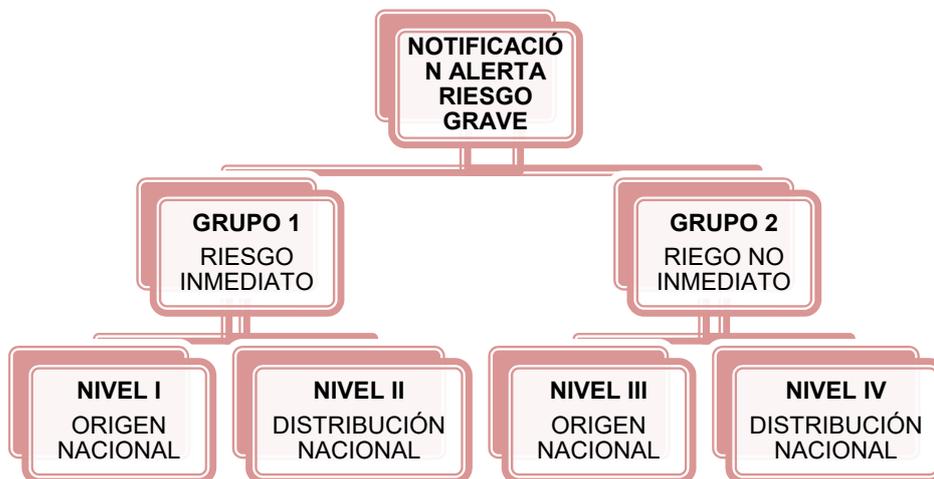


Ilustración 2 Esquema de los niveles de alerta

NOTIFICACIONES DE INFORMACIÓN

Desde la publicación y entrada en vigor del Reglamento (UE) Nº 16/2011 de la Comisión, por el que se establecen las medidas de ejecución del Sistema de Alerta Rápida para Productos Alimenticios y los Alimentos para Animales, las notificaciones de información, en las que el riesgo presente en el producto alimenticio afectado no conlleva una actuación rápida e inmediata por las Autoridades sanitarias competentes, se clasifican en:

- a) "notificación de información para seguimiento": si se trata de una notificación relacionada con un producto que está en el mercado o puede comercializarse en otro Estado miembro;
- b) "notificación de información para atención": una notificación de información relacionada con un producto que:
 - i) está presente únicamente en el país miembro notificante, o
 - ii) no ha sido comercializado, o
 - iii) ya no está presente en el mercado;

En este nivel se gestionaron aquellas notificaciones en las que concurría alguna de las siguientes circunstancias:

- Notificaciones en las que no existía información sobre la distribución nacional de los productos involucrados.

- Notificaciones en las que, a pesar de ser productos con origen / distribución nacional, no había posibilidad de que dicho producto se encontrase en los circuitos de comercialización (ejemplo: producto caducado) o bien se hacía referencia a la existencia de un riesgo no grave para la salud del consumidor.

NOTIFICACIONES DE RECHAZO EN FRONTERA

El objetivo de la difusión a través del SCIRI de las medidas adoptadas como resultado de los controles efectuados en el momento de la entrada de mercancías de países terceros a territorio comunitario, es Impermeabilizar el territorio comunitario frente a mercancías en las que se han detectado problemas que pueden poner en peligro la salud de los consumidores.

NOTIFICACIONES DE VARIOS

En este nivel se ha englobado la gestión de aquellas notificaciones que, por sus características, no se corresponden con expedientes de alertas, ni de informaciones, ni de rechazos, pero que aportan información de interés a las Autoridades competentes.

Dentro de esta categoría se incluyen:

1.- Notificaciones gestionadas como **News** por los Servicios de la Comisión dentro de las cuales se incluyen entre otros los siguientes:

- Rechazos de productos alimenticios realizados por terceros países por presencia de riesgos para la salud humana.
- Solicitud a petición de terceros países de actuaciones en materia de control oficial, de productos alimenticios rechazados o presentes en sus mercados, en los que se han detectado riesgos para la salud pública.
- Modificaciones legislativas de la Comisión de interés en materia de productos alimenticios.
- Solicitud de intensificación de control oficial de determinados productos en mercado.
- Información de interés alimentario tratada en los diversos Comités de la Comisión.
- Notas de prensa relativas a incidentes en materia de seguridad alimentaria ocurridos en terceros países
- Opiniones de la Comisión en materia de seguridad alimentaria.
- Advertencias realizadas por AC de terceros países en relación a riesgos detectados en alimentos.
- Algunas notificaciones efectuadas en el marco de INFOSAN que afecten a la Unión Europea
- Otros

2.- Notificaciones efectuadas en el marco de INFOSAN relativas a incidentes sanitarios ocurridos en terceros países, no trasladadas en el marco del RASFF.

3.-Notificaciones recibidas por parte del MAGRAMA que inicialmente se sospeche o que puedan tener repercusión en la cadena alimentaria y que puedan ser de interés para las AC en materia de Salud Pública y que aún no hayan sido incluidas en el sistema como otro tipo de notificación.

4.- Información relativa a brotes de intoxicación alimentaria recibida a través del CCAES, o una CA y que no constituyan un motivo de notificación como alerta bien porque los productos implicados no se encuentren ya a disposición del consumidor final, por encontrarse ya sus fechas de consumo preferente superadas o porque los mismos hayan quedado circunscritos a territorio de una CA en exclusiva y hayan ocurrido con anterioridad a la notificación.

5.- Otras informaciones que puedan ser de interés para las AC.

Las notificaciones del SCIRI, constituyen en general para las Autoridades competentes (AC), una fuente continua de información, tanto para la orientación del Control Oficial, como para la adopción de las correspondientes medidas. A su vez, a nivel de los operadores económicos, ejerce ese mismo papel en la aplicación de los sistemas de autocontrol establecidos por aquéllos.

A continuación, se realiza un estudio pormenorizado de las notificaciones gestionadas a través del SCIRI durante el año 2017, se ha realizado una división de las mismas, según su nivel de gestión, en alertas, informaciones, rechazos, varios y explotaciones positivas al uso de sustancias prohibidas y/o medicamentos de uso veterinario por encima de los límites establecidos.

El análisis de cada tipo de notificación se ha efectuado teniendo en cuenta los siguientes factores:

- Productos alimenticios implicados.
- Motivos de las notificaciones.
- Origen de las notificaciones.
- Punto de contacto notificante.

2 EL SCIRI EN EL AÑO 2017

En relación al análisis de las notificaciones gestionadas a través del SCIRI durante el año 2017, cabe señalar que se ha producido un cambio importante en cuanto a años anteriores. En este informe se van a analizar las notificaciones de alerta, información, rechazos y explotaciones positivas a la presencia de sustancias prohibidas y/o medicamentos veterinarios por encima de los límites legalmente establecidos, pero teniendo en cuenta que en cuanto a las notificaciones de información, solo se analizarán aquellas en las que se constata la implicación de España como origen del producto o como destino del mismo. El análisis del resto de las notificaciones de información que se han trasladado a través del RASFF se podrá consultar en la página web de publicación del el informe anual del RASFF, que puede obtenerse en el siguiente enlace: https://ec.europa.eu/food/safety/rasff_en.

En este apartado se van a analizar las notificaciones relativas a incumplimientos de productos alimenticios que se han producido, fabricado, distribuido o importado en el territorio español y que han dado lugar a distintas notificaciones dentro del Sistema Coordinado de Intercambio Rápido de Información., así como la información correspondiente a la detección de explotaciones positivas en el marco del Plan Nacional de Investigación de Residuos (P.N.I.R.), gestionada también a través del Sistema.

En este sentido y tal y como se puede observar en el gráfico adjunto, durante 2017, se han gestionado un total de 259 alertas, 196 informaciones dentro de las cuales se incluyen dos subgrupos: las de información para atención y las de información para seguimiento con 94 y 102 notificaciones respectivamente, 180 notificaciones de rechazos, 33 expedientes de varios y 36 explotaciones positivas en el marco del P.N.I.R.

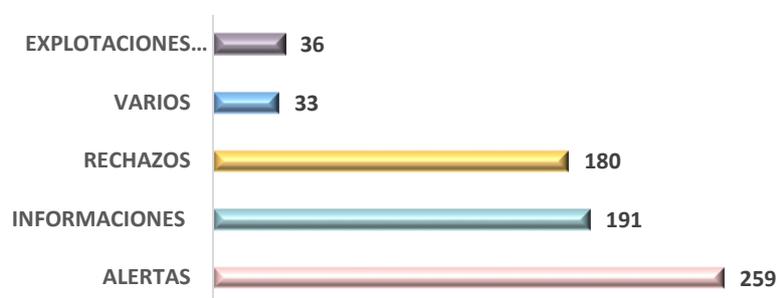


Gráfico Nº 1: Número de expedientes gestionados en 2017

2.1 EVOLUCIÓN TEMPORAL EN LA GESTIÓN DE EXPEDIENTES 2013-2017

En el gráfico siguiente se puede observar la evolución del número de las notificaciones gestionadas en los últimos cinco años dentro del SCIRI, que continúa manteniendo la tendencia de los últimos años al alza en los diferentes tipos de notificaciones

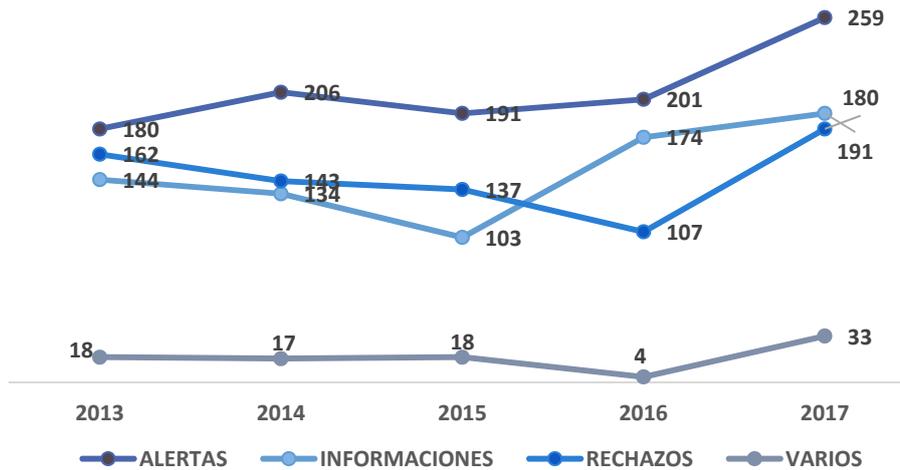


Gráfico Nº 2: Evolución temporal en la gestión del SCIRI

Con respecto a las tendencias a nivel europeo, al igual que ocurre en la red de alerta nacional, se puede apreciar en el año 2017 un incremento en el número de notificaciones totales, en particular, en lo que se refiere a notificaciones de alerta.

3 ALERTAS

Un expediente de alerta se origina por la notificación de un riesgo grave asociado a un peligro presente en un alimento, que requiere o podría requerir una acción rápida, en una o varias CCAA o en otro Estado miembro, siempre que el producto implicado sea originario y/o esté distribuido en España.

Del total de notificaciones gestionadas en el año 2017 a través del SCIRI, 269 lo fueron como alertas relativas a productos alimenticios, de las cuales 10 fueron retiradas, lo que hace un total de 259 expedientes de alerta.

Desde el año 2013, se observa un constante aumento en el número de alertas. Es en el año 2017, donde se produce el mayor incremento.

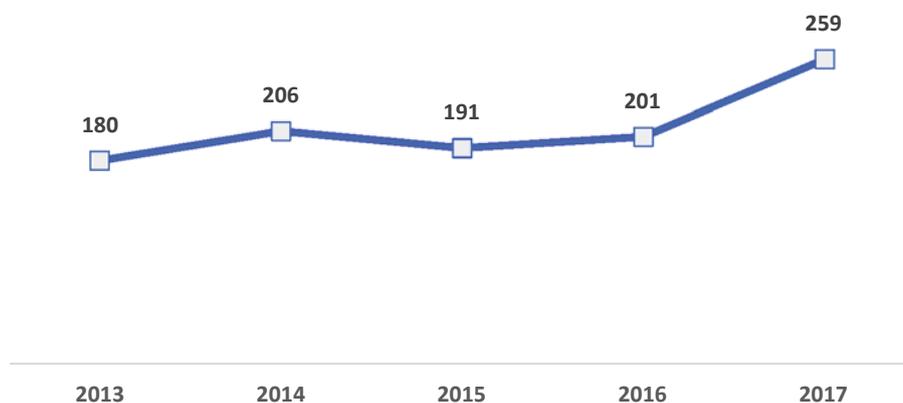


Gráfico Nº 3: Evolución de las notificaciones de alerta en el SCIRI (2013-2017) excluidas las retiradas

Del total de las notificaciones de alerta gestionadas, 140 correspondieron a alertas del Grupo 1, es decir, que implican un riesgo grave e inmediato y 119 al Grupo 2, que conllevan un riesgo grave no inmediato.

En el Grupo 1, de las 140 notificaciones que dieron lugar a expedientes de alerta: en 87 ocasiones España fue el país de origen de los productos implicados y por lo tanto se clasificaron como nivel I, mientras que en 53 ocasiones se clasificaron como nivel II, es decir, con origen en otros países.

En el Grupo 2, de las 119 notificaciones de alerta: 78 se clasificaron como nivel III (origen español) y 41 de nivel IV (origen no español).

3.1 PRODUCTOS ALIMENTICIOS IMPLICADOS

Las 259 notificaciones tramitadas como expedientes de alerta, en función del tipo de producto implicado, se clasifican en las siguientes categorías: *productos de origen animal, productos de origen vegetal, otros productos (aquellos que por su composición no se encuadran en ninguno de los epígrafes anteriores) y materiales en contacto con alimentos.*

Los datos correspondientes se reflejan en la tabla y gráfico siguientes:

Clasificación general de los productos	Nº de notificaciones
Productos de origen animal	151
Productos de origen vegetal	73
Otros productos	23
Materiales en contacto con los alimentos	12
TOTAL	259

Tabla Nº 1: Clasificación general de los productos implicados

En relación al año anterior, se ha producido un aumento en las notificaciones de alerta relacionadas con productos de origen animal y de materiales en contacto con alimentos, disminuyendo por el contrario las de origen vegetal y las correspondientes al grupo denominado “otros” que en su mayoría se corresponden a complementos alimenticios.

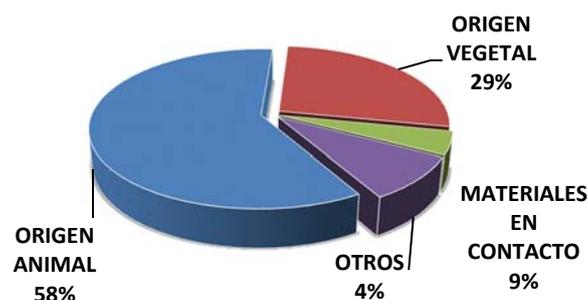


Gráfico Nº 4: Distribución de los productos alimenticios implicados

En el siguiente gráfico se puede observar con detalle el número de notificaciones de alerta en relación con la naturaleza del producto implicado. Se continúa como en años anteriores destacando el porcentaje de notificaciones relacionadas con Pescado y derivados, que suponen casi la mitad del total.

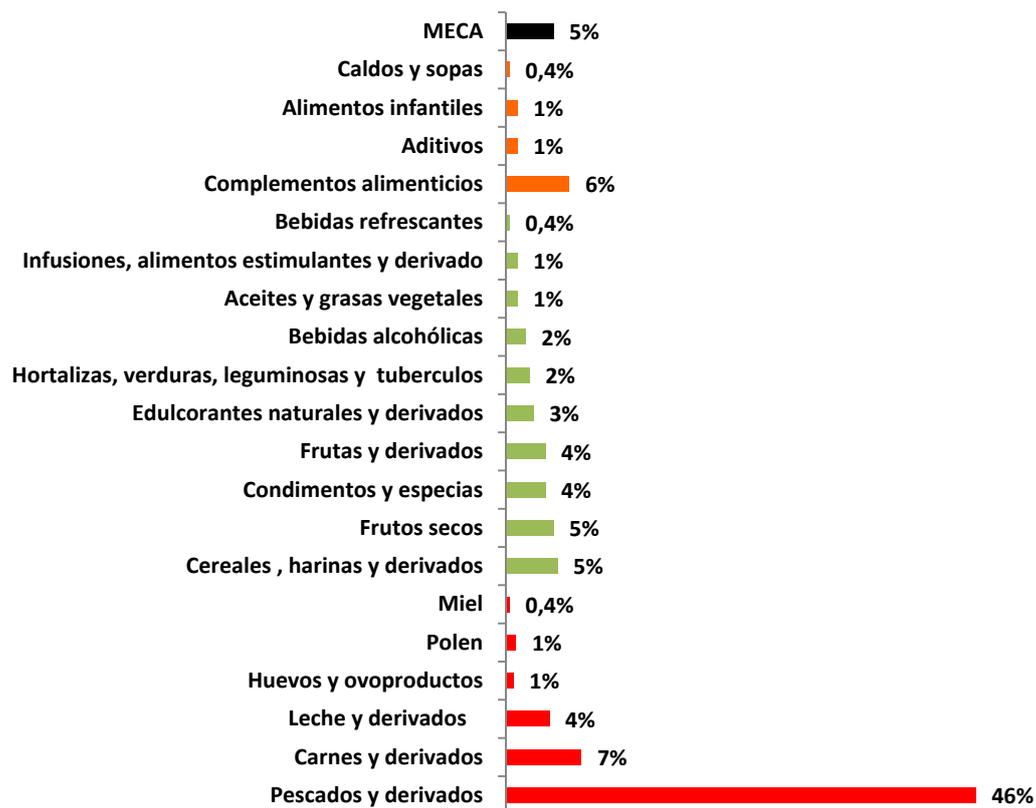


Gráfico Nº 5: Distribución según la naturaleza del producto alimenticio implicado (Negro: Materiales en contacto con alimentos, Naranja: otros; Verde: origen vegetal, Rojo: origen animal)

El número total de notificaciones de **productos de origen animal** se ha incrementado con respecto al año 2016 en un 43,8%.

Sin embargo las tendencias por alimento son muy parecidas al año anterior, continúan destacando muy significativamente las relativas a pescado y productos de la pesca.

Por primera vez hay tres alertas por un exceso de alcaloides pirrolizidínicos en polen. Estos alcaloides son un grupo de sustancias químicas producidas de manera natural por algunas plantas como por ejemplo las de los géneros, *Senecio*, *Heliotropium* o *Echium*.

Las notificaciones de cada uno de los grupos de productos de origen animal desglosados en los distintos subgrupos que los conforman se pueden observar en el siguiente gráfico:

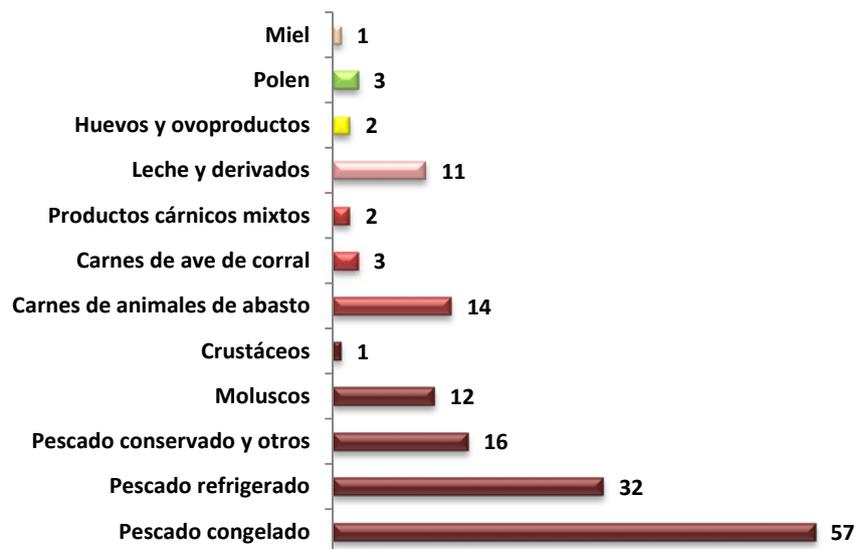


Gráfico N° 6. Distribución de notificaciones de productos de origen animal

El estudio de las notificaciones relacionadas con **productos de origen vegetal**, evidencia que los grupos de alimentos implicados mayoritariamente en las notificaciones son: cereales, harinas y derivados, frutos secos, frutas y derivados y condimentos y especias.



Gráfico N° 7: Distribución de notificaciones de productos de origen vegetal

Dentro del grupo denominado **“Otros productos”** se encuadran productos objeto de notificación a través del sistema y que, por su variada naturaleza no pueden clasificarse como productos de

origen animal o vegetal. Continúan siendo los más notificados los correspondientes a complementos alimenticios, al igual que en el 2016. Las tres notificaciones de alimentos especiales hacen referencia a alimentos infantiles.

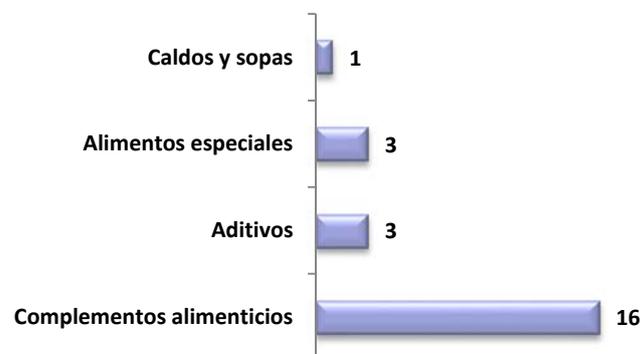


Gráfico Nº 8: Distribución de notificaciones de otros productos

En relación a **Materiales en contacto con los alimentos** es relevante que continúan en ascenso desde hace unos años. Habiendo estado implicada España en este tipo de notificaciones 12 veces. Sobre se notifican incidentes relacionados con vajillas plásticas, de cerámica, porcelana y bambú.

3.2 MOTIVOS DE LAS NOTIFICACIONES

Las notificaciones de alerta, como ya es sabido vienen determinadas por peligros detectados en los alimentos que conllevan un riesgo grave para la salud de los consumidores. De acuerdo al peligro detectado el número de notificaciones, atendiendo a la clasificación de estos en biológicos, químicos, físicos y otros peligros que por sus características no pueden encuadrarse en los grupos anteriores, las notificaciones encuadradas en cada uno de estos grupos son las que se muestran en la tabla adjunta.

	Productos origen animal	Productos origen vegetal	Otros productos	MECA'S
Biológicos	75	8	3	
Químicos	71	32	5	10
Físicos	5	9	3	
Otros	3	21	15	
TOTAL	154	70	26	10

Tabla Nº 2: Clasificación general de los peligros detectados

Los motivos de las **259** notificaciones de alerta que han sido gestionadas en el año 2017 se han distribuido como puede verse en el gráfico siguiente. Como se aprecia el mayor porcentaje han sido los peligros químicos, fundamentalmente debidos a la presencia de metales pesados, que han supuesto casi la mitad de los peligros químicos detectados.

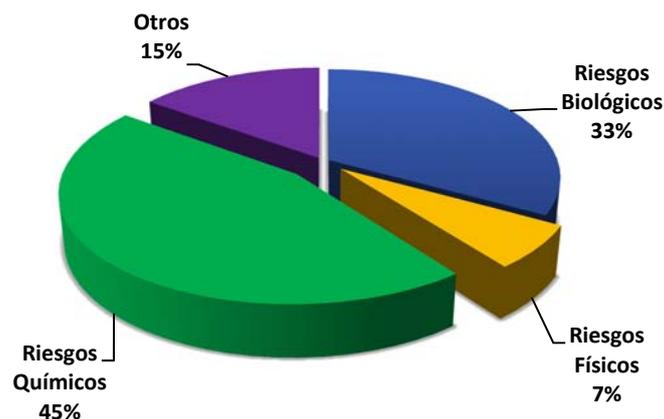


Gráfico Nº 9: Distribución de las notificaciones según los peligros detectados

Si además del peligro detectado, tenemos en cuenta el tipo de producto como puede observarse en los dos gráficos siguientes, la categoría de los peligros predominantes varía considerablemente.

En los productos de origen animal son mayoritarios los peligros biológicos, predominando los que vienen determinados por la presencia de Salmonella, seguidos de cerca por los químicos, de los cuales la presencia de mercurio por encima del límite máximo permitido es el motivo mas numeroso, mientras que en los productos de origen vegetal destacan peligros químicos (principalmente micotoxinas) y otros tipos de peligros (casi exclusivamente defectos de etiquetado).

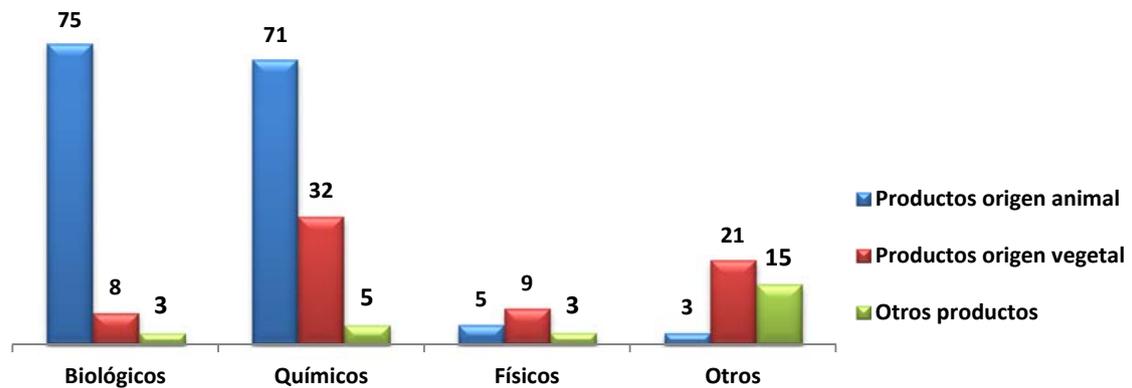


Gráfico Nº 10: Clasificación de los peligros detectados en función de los productos implicados en las notificaciones de alerta

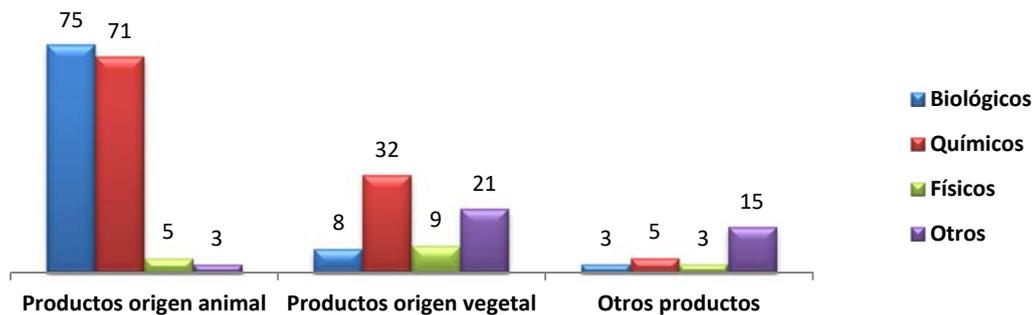


Gráfico Nº 11: Clasificación de los productos implicados en las notificaciones de alertas en función de los peligros detectados

PELIGROS QUÍMICOS

Los peligros químicos como ya se ha reflejado en apartados anteriores son los que acaparan mayor número de notificaciones de alerta. En su mayoría son contaminantes y en un porcentaje mucho menor aditivos no permitidos o por encima de los límites establecidos.

En detalle figuran en el siguiente gráfico:

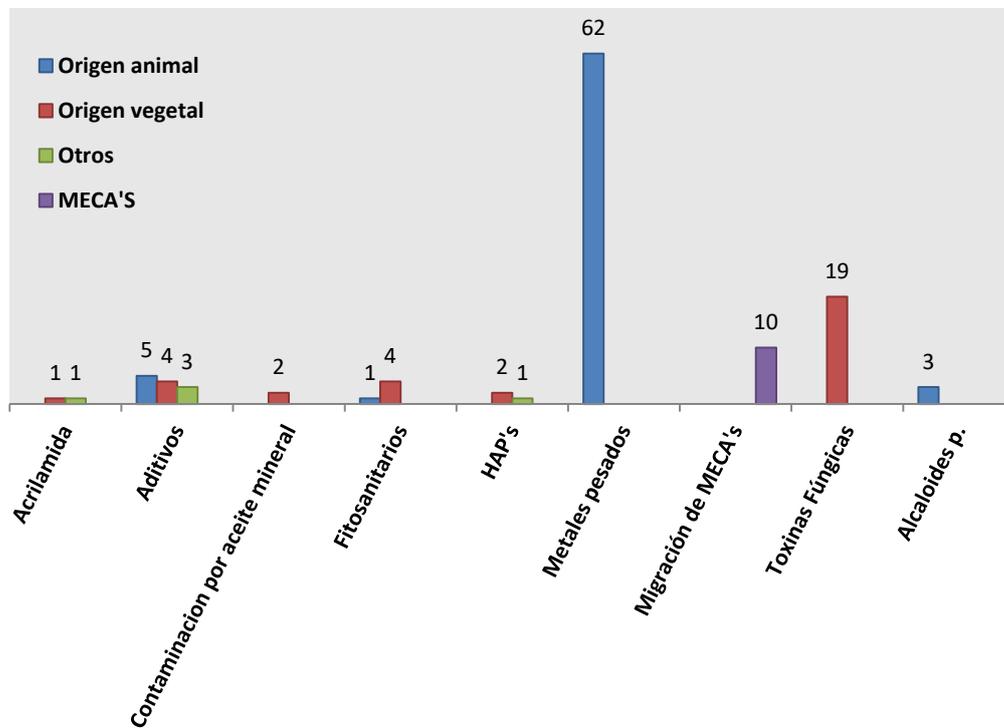


Gráfico N° 12: Clasificación de los peligros químicos detectados en las notificaciones de las alertas en función del tipo de producto implicado

De las **115** notificaciones efectuadas a consecuencia de riesgos químicos, se observa que destacan sobre el resto 62 notificaciones que corresponden en su totalidad a metales pesados (57 a mercurio y 5 a cadmio) en productos de origen animal (pescados y derivados)

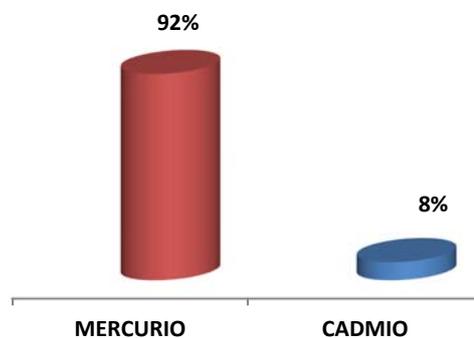


Gráfico N°13: Detalle de los metales pesados detectados en los peligros químicos

Teniendo en cuenta que las notificaciones de metales pesados son las más numerosas, a continuación se estima oportuno hacer un estudio más exhaustivo de las mismas. Así, en la siguiente tabla se muestran los detalles en relación con las especies de pescado afectadas así como los países de origen del producto y los países notificantes, destacando que la especie más veces notificada lo ha sido por Italia, siendo España el origen en el 70% de las veces.

Metales pesados	Alimento	País Notificante	País Origen	Nº de notificaciones	
Mercurio (57)	Pez espada (<i>Xiphias gladius</i>)	Italia (23)	España (17): Galicia, Madrid, Murcia, Valencia, Cataluña y Andalucía.	28	
			Portugal (4)		
			Reino Unido		
			Vietnam		
		España (3)	España: Valencia y Andalucía		
		Países Bajos (1)	España: Galicia		
		Portugal (1)	Indonesia		
	Tintorera (<i>Prionace glauca</i>)	Grecia (1)	Italia (14)	España: Galicia	15
				Portugal (5)	
				España (9): Galicia	
	Marrajo (<i>Isurus oxyrinchus</i>)	Italia (7)	Países Bajos (1)	Namibia (1)	7
				Portugal (1)	
				España (5): Galicia	
	Marlin (<i>Makaira spp</i>)	Alemania (1)	Italia (1)	Indonesia	3
				Indonesia	
España: Galicia					
Musola (<i>Mustelus mustelus</i>)	Italia (4)	Portugal (2)	Italia (2)	4	
			Portugal (2)		
Cadmio (5)	Moluscos cefalópodos (<i>Loligo duaceli</i> , <i>Loligo edulis</i> , <i>Octopus spp</i>)	Italia (2)	España	4	
			La India		
			España (1): Valencia		
		Portugal	Vietnam		
	Crustáceos (cangrejos de río)	Francia	Túnez	1	

Tabla nº 3 Clasificación de los metales pesados

En cuanto a las **migraciones de materiales en contacto con los alimentos** podemos decir que destacan las correspondientes a metales, destacando las de Cadmio.

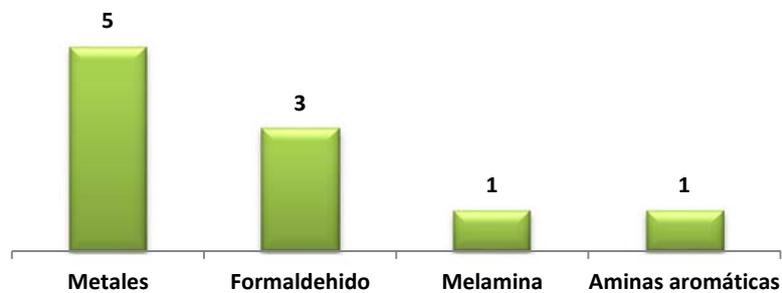


Gráfico Nº 14: Clasificación de los peligros detectados en materiales en contacto

PELIGROS BIOLÓGICOS

En referencia a las **86** notificaciones relacionadas con peligros biológicos y de manera más pormenorizada, en el gráfico siguiente se observa que el número más elevado de notificaciones corresponde a las relacionadas con bacterias en productos de origen animal (36 notificaciones), seguidas de la detección de otras toxinas, todas correspondientes a la detección de histamina principalmente en pescados (atún).

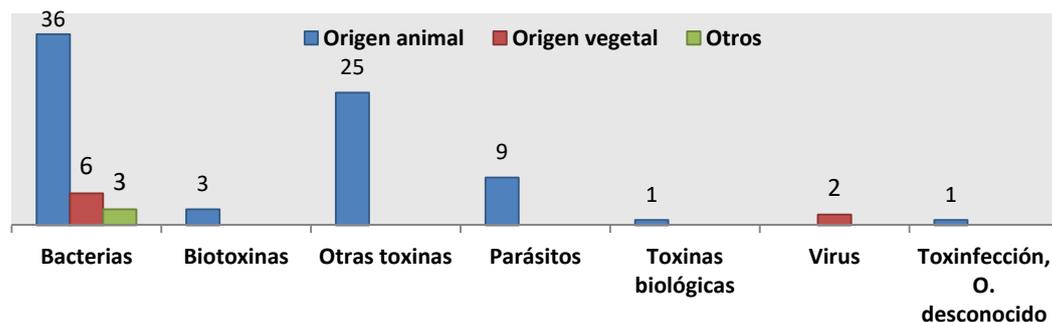


Gráfico nº 15: Clasificación de los peligros biológicos detectados en las notificaciones de las alertas en función del tipo de producto implicado

De las 36 notificaciones debidas a bacterias en productos de origen animal, 25 correspondieron a *Salmonella*, 16 a *Listeria* y solamente 4 a *Escherichia coli*. Cabe destacar que este año han dado lugar a 9 notificaciones de alerta la presencia de Anisakidos en pescado fresco

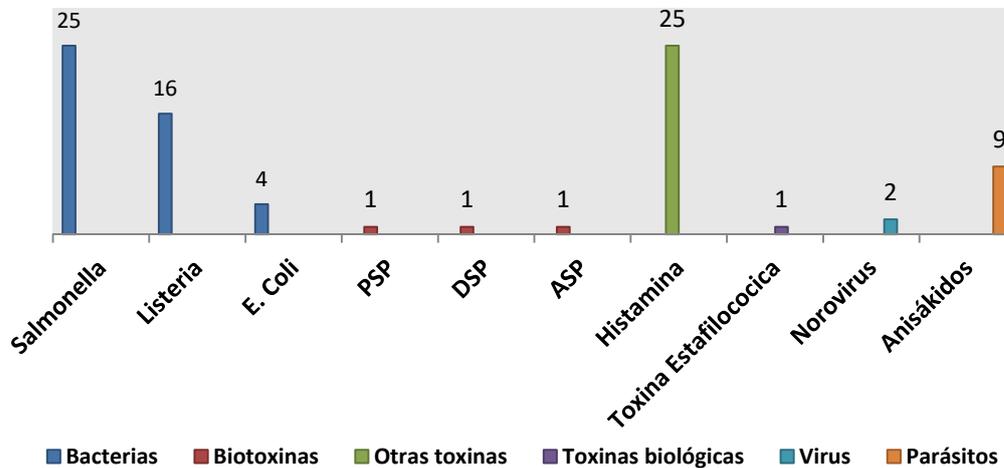


Gráfico N° 16: Clasificación de los peligros biológicos detectados en las alertas

PELIGROS FÍSICOS

Un total de 17 notificaciones se han debido a peligros físicos, destacando la presencia de cuerpos extraños en productos de origen vegetal

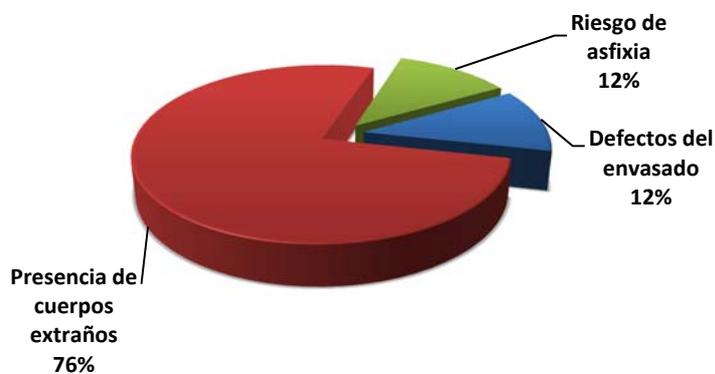


Gráfico N° 17: Distribución de notificaciones atendiendo al peligro físico detectado

OTROS PELIGROS

Se encuadran en este grupo de peligros aquellos que por su naturaleza no pertenecen a los grupos anteriores como son:

Defectos del etiquetado, de gran importancia ya que en un nº amplio corresponden a la ausencia en el etiquetado de ingredientes alérgenos, lo que en más de una ocasión da lugar a que existan personas afectadas por reacciones alérgicas;

Composición de los alimentos, donde la mayoría de las notificaciones hacen referencia a Complementos alimenticios en los que se han detectado sustancias no deseadas.

Además de estos dos peligros que son los mayoritarios también se han tenido notificaciones relacionadas con Falta de garantías sanitarias de los establecimientos y Alimentos no autorizados como nuevos alimentos.

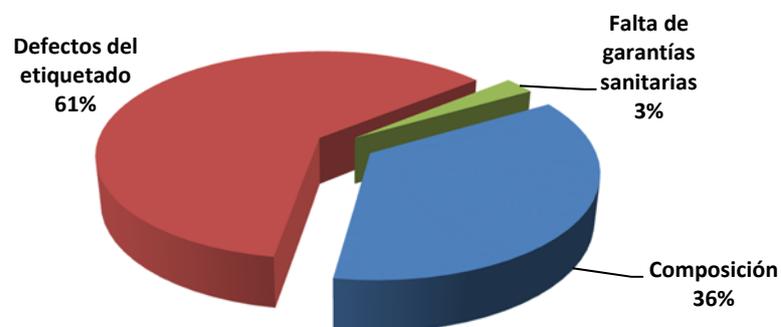


Gráfico Nº 18: Distribución de las notificaciones según el tipo de peligro incluido en el grupo de "otros peligros"

ALERTAS CON AFECTADOS Y TOXIINFECCIONES ALIMENTARIAS.

Durante el año 2017 han tenido especial importancia las notificaciones de alerta relacionadas con toxiinfecciones alimentarias. La mayoría se ha debido a peligros biológicos derivados de la histamina presente en pescados que en la totalidad de los casos ha correspondido a atún.

Además de los brotes de intoxicación vamos a tener en cuenta en esta sección todas aquellas notificaciones de alerta en las que han existido afectados.

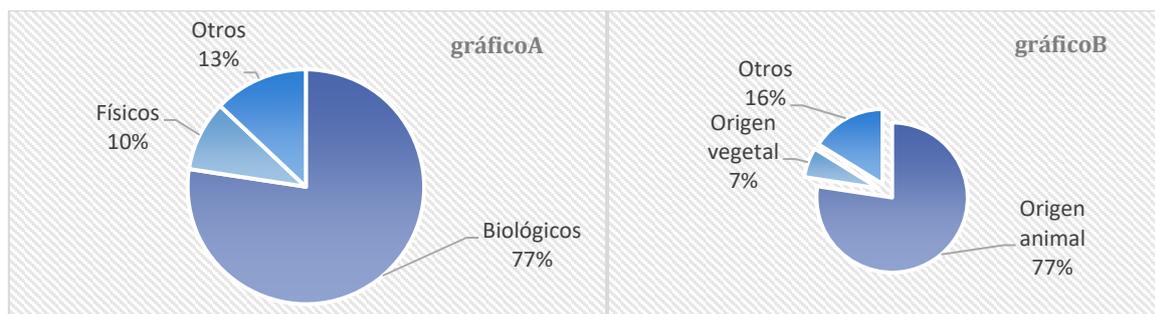


Gráfico N°19: Distribución de notificaciones con afectados en función del tipo de peligro involucrado (a) y origen de los alimentos implicados (b).

La mayoría de las notificaciones con afectados se han debido a la presencia de histamina (19 notificaciones), aunque se han descrito también otros peligros como la presencia de sustancias con acción farmacológica, presencia de cuerpos extraños, presencia de bacterias como salmonella o listeria...



Gráfico n°20: Nº de notificaciones en las que existen afectados, según la causa que provocan toxiinfección, intoxicación.

3.3 ORIGEN DEL PRODUCTO IMPLICADO

En cuanto al origen de los productos implicados en las notificaciones gestionadas durante 2017, los datos son similares a años anteriores. En los gráficos adjuntos se puede apreciar esta clasificación.

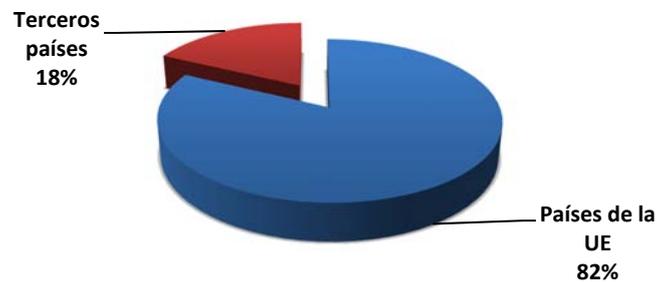
POR PAÍSES DE ORIGEN:

Gráfico N° 21: Distribución de las notificaciones según el país de origen del producto implicado

Como puede apreciarse en el gráfico la mayoría de las notificaciones tienen como origen del producto implicado Estados miembros (213 notificaciones) frente al correspondiente a los países terceros (46 notificaciones).

De las 213 alertas notificadas por los EEmm, el 54% lo han sido por España.

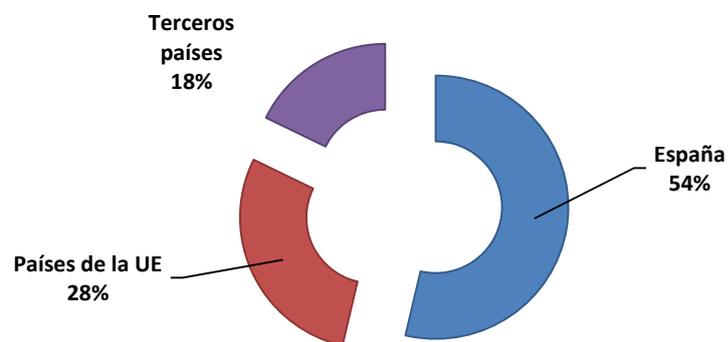


Gráfico N° 22: Nº de notificaciones según el tipo de país de procedencia de los productos implicados, específico de España.

DESGLOSE DE NOTIFICACIONES POR PAÍS TERCERO DE ORIGEN

Países Terceros de Origen	Nº Notificaciones
China	15
Estados Unidos	7
India	4
Indonesia	3
Líbano	2
Pakistán	2
Turquía	2
Vietnam	2
Argentina	1
Egipto	1
Ghana	1
Israel	1
Kazajistán	1
Namibia	1
Siria	1
Tailandia	1
Túnez	1
TOTAL	46

Gráfico Nº 23: Distribución de las notificaciones según el país tercero de origen del producto implicado

DESGLOSE DE NOTIFICACIONES POR ESTADO MIEMBRO DE ORIGEN:

País Miembro de origen	Nº Notificaciones
España	139
Portugal	15
Reino Unido	13
Países Bajos	11
Francia	8
Alemania	7
Italia	7
Bélgica	4
Dinamarca	2
Polonia	2
Bulgaria	1
Grecia	1
Hungría	1
Noruega	1
República Checa	1
TOTAL	213

Gráfico Nº 24: Distribución de las notificaciones según el país de origen de la UE del producto implicado

Como puede observarse, la mayoría de las notificaciones afectan a productos originarios de España. La explicación se debe a lo que se mencionó al principio de este apartado, en relación a la clasificación de los expedientes de alerta, que se refieren a aquellas notificaciones que siempre conllevan que el producto implicado sea originario y/o distribuido en España, es por ello que el número es más elevado en relación con otros Estados miembros.

DESGLOSE DE NOTIFICACIONES SEGÚN COMUNIDADES AUTÓNOMAS DE ORIGEN:

CCAA de Origen	Nº Notificaciones
Galicia	31
Comunidad Valenciana	19
Murcia	18
Cataluña	17
Andalucía	15
Castilla La Mancha	7
Castilla y León	7
Comunidad de Madrid	7
País Vasco	5
Extremadura	3
Navarra	3
Aragón	2
Asturias	2
Cantabria	1
Islas Baleares	1
La Rioja	1
TOTAL	139

Gráfico Nº25: Distribución de las notificaciones según el origen del producto implicado por Comunidades Autónomas



Como puede apreciarse en el mapa anterior son, Galicia, C. Valenciana, Murcia Y Cataluña, las Comunidades originarias de la mayoría de los productos. Si nos fijamos en el gráfico de abajo, vemos que claramente destacan las notificaciones debidas a mercurio con origen en la Comunidad gallega.

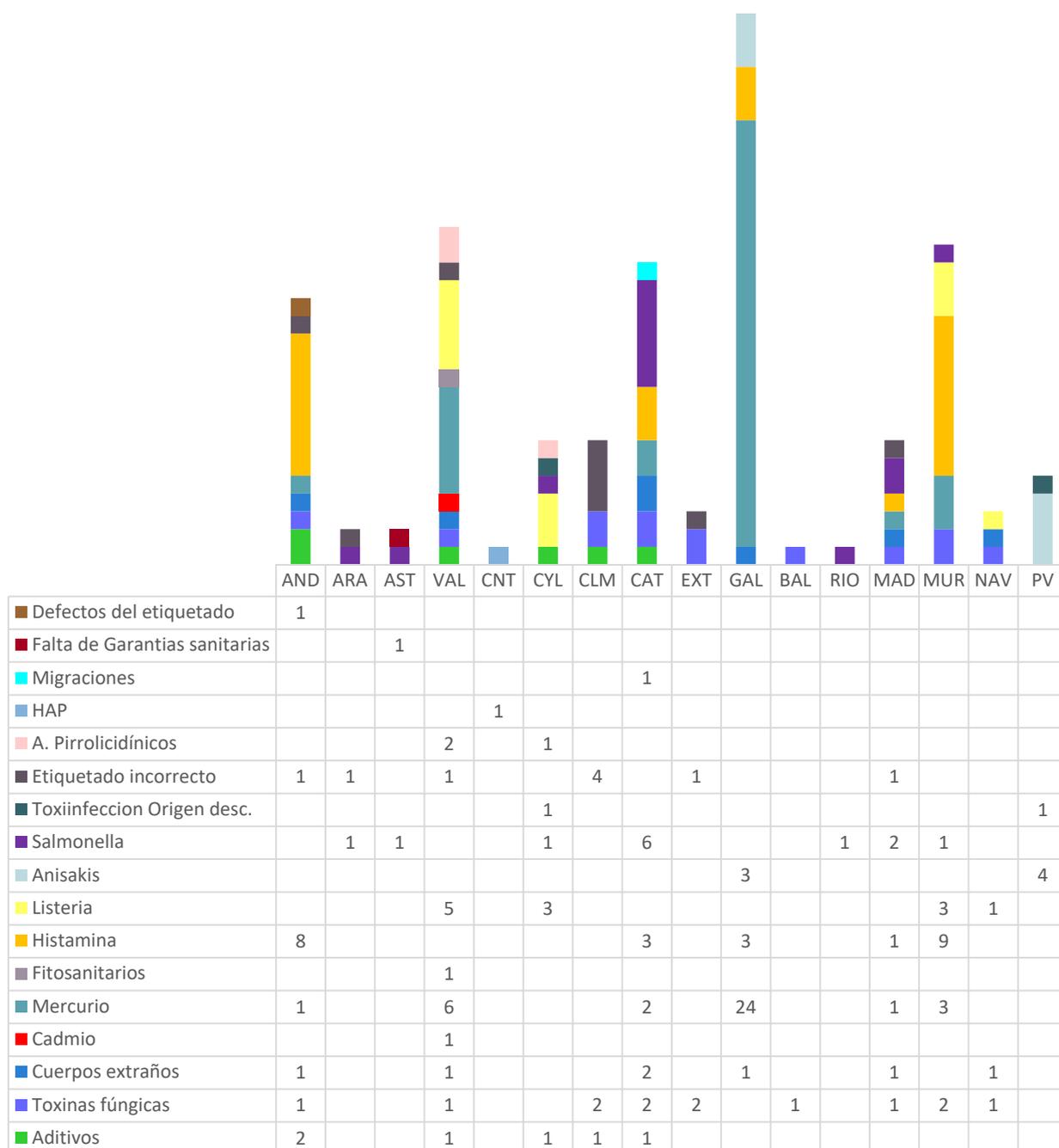


Gráfico Nº 26: Distribución de las notificaciones de alerta de acuerdo a la Comunidad Autónoma de origen y peligro asociado.

3.4 PAÍSES NOTIFICANTES

Para terminar, haremos un estudio de los países que más notifican en el sistema siendo España el origen del producto o estando implicada como receptora de un producto originario bien de países miembros o de terceros países, así como del nº de notificaciones que realizan las comunidades autónomas

Queda reflejado en el gráfico siguiente el nº de notificaciones que los distintos Estados miembros inician a través del RASFF y que pasarán a ser tramitadas como expediente de alerta a través del SCIRI.

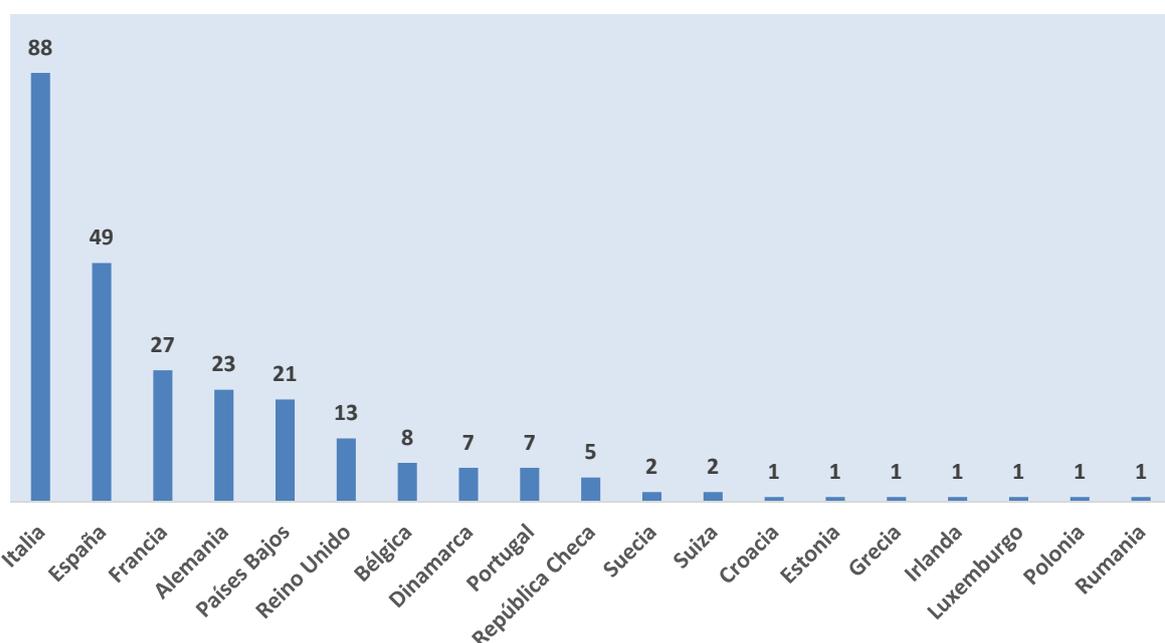


Gráfico Nº 27: Distribución de las notificaciones según el país notificante

El país que ha emitido más notificaciones es Italia, con un 34% (88 notificaciones) de las cuales el 57,95% (51 notificaciones) se corresponden a presencia de mercurio en productos de la pesca.

En segundo lugar está España con el 18,9% (49 notificaciones) que si bien aumenta en número con respecto al año anterior, en porcentaje se mantiene prácticamente igual.

3.5 PUNTOS DE CONTACTO NOTIFICANTES

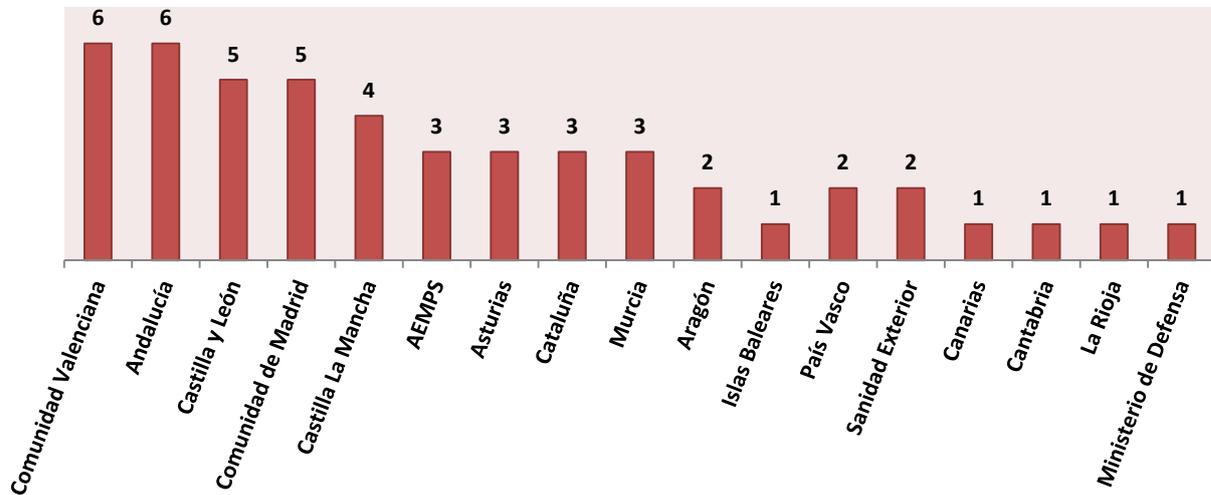


Gráfico Nº 28: Distribución de las notificaciones según el origen de la notificación por Puntos de Contacto Notificantes

Como puede apreciarse en el gráfico, las Comunidades de Valencia y Andalucía seguidas de Castilla y León y Madrid son la que han realizado un mayor número de notificaciones iniciales. Conviene aclarar que el Ministerio de Defensa aparece en la gráfica debido a que es un punto de contacto y cuenta con sus propios servicios de inspección. Las Notificaciones de Sanidad Exterior, corresponden a notificaciones relacionadas con controles en frontera en los que la partida es enviada a instalaciones del importador y el riesgo encontrado es grave.

INFORMACIONES CON IMPLICACIÓN DE ESPAÑA

Un expediente de información se origina por la notificación de un riesgo asociado a un peligro presente en un alimento, que no requiere una acción rápida por parte de las Autoridades competentes, bien porque no conlleve un riesgo grave o, aun tratándose de un riesgo grave no se tenga constancia de que dicho alimento se encuentre comercializado o en manos del consumidor.

El total de notificaciones gestionadas en el año 2017 a través del SCIRI han sido 196, de las cuales 94 notificaciones fueron de seguimiento, 102 para atención dado que una de las notificaciones de información para atención emitida por la UE fue incluida en una alerta relativa a la detección de mercurio en rodajas de tintorera (*Prionace glauca*) procedente de Portugal, con materia prima de España).

De las 94 notificaciones de seguimiento 5 fueron retiradas quedando en total 89 y de las 102 de atención una de ellas fuera retirada, por lo que se tendrán en cuenta 101 notificaciones. Haciendo un total de 190 notificaciones que supone un aumento del 9% respecto al año pasado.

4.1 NOTIFICACIONES DE INFORMACIÓN PARA ATENCIÓN

Un expediente de información para atención está asociado a un riesgo grave, relacionado con un producto que no ha sido comercializado o que ya no está presente en el mercado; siempre que España sea el origen y/o receptor del producto afectado.

4.1.1 PRODUCTOS ALIMENTICIOS IMPLICADOS

De las 101 notificaciones transmitidas como expedientes de notificación de información para atención, en función del tipo de producto implicado, se clasifican en las siguientes categorías: productos de origen animal, productos de origen vegetal, otros productos (aquellos que por su composición no se encuadran en ninguno de los epígrafes anteriores). Durante el año 2017 no ha habido ninguna notificación para atención relacionada con materiales en contacto con alimentos.

Los datos correspondientes se reflejan en la tabla y gráfico siguientes:

Clasificación general de los productos	Nº de notificaciones
Productos de origen animal	88
Productos de origen vegetal	12
Otros productos	1
TOTAL	101

Tabla Nº 4: Clasificación general de los productos implicados

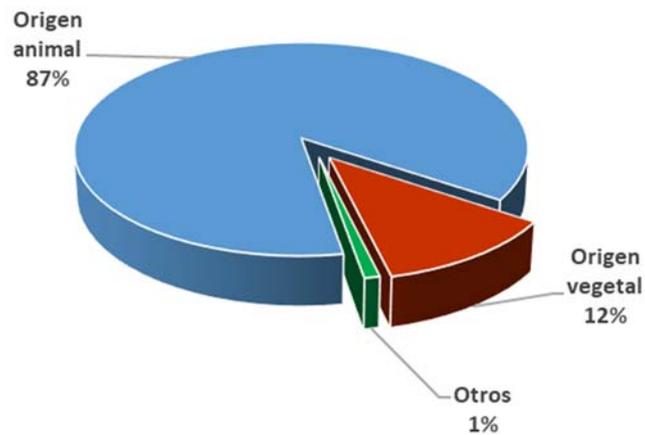


Gráfico N° 29: Distribución de las notificaciones atendiendo al origen productos alimenticios implicados

En el siguiente gráfico se puede observar con detalle el número de notificaciones en relación con la naturaleza del producto implicado:

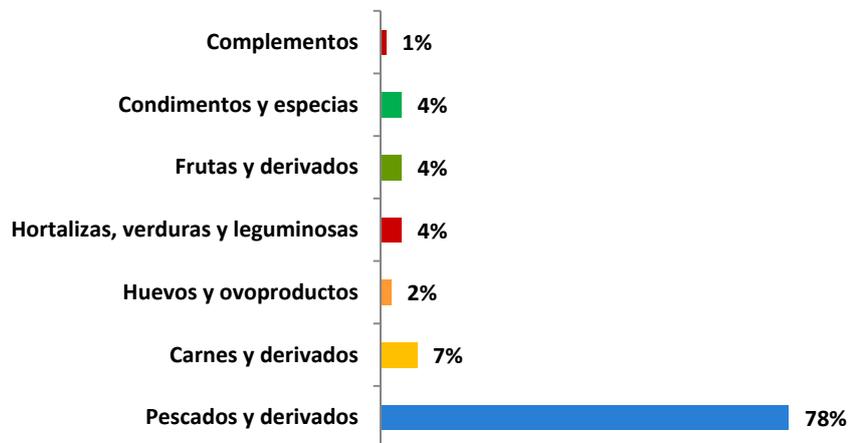


Gráfico N°30: Distribución según la naturaleza del producto alimenticio implicado (Violeta: otros; Verde: origen vegetal, Rojo: origen animal)

El 87% de las notificaciones son de origen animal y de estas el 90% están relacionadas con Pescado y derivados, como se observa en la siguiente gráfica donde las notificaciones de cada uno de los grupos de productos de origen animal aparecen desglosados en los distintos subgrupos que los conforman.

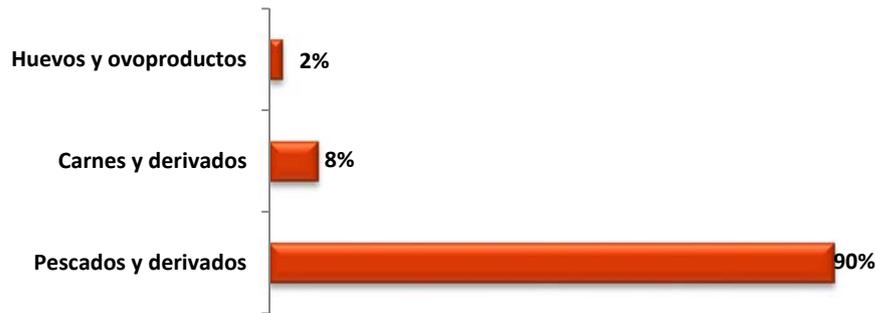


Gráfico N° 31: Distribución de los productos alimenticios de origen animal

En la siguiente gráfica destacan los productos de **la pesca refrigerados (57%)**, donde el 62% de ellas son debidas al elevado nivel de metales pesados, 20% elevados niveles de histamina y un 18% por la infestación de parásitos. Respecto a los moluscos implicados, el 58% están relacionado con la presencia de bacterias principalmente elevado recuento de *E.coli*, 32% la detección de metales pesados (Cadmio) y 10% debido al presencia de hepatitis A.

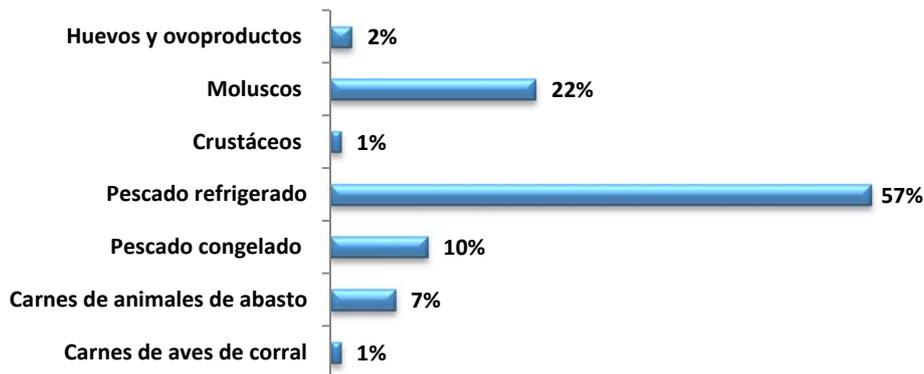


Gráfico N° 32: Distribución de notificaciones de productos de origen animal

El nº de notificaciones relacionadas con **productos de origen vegetal**, es igual en los tres grupos de alimentos, únicamente ha habido 4 notificaciones en cada una de ellos.

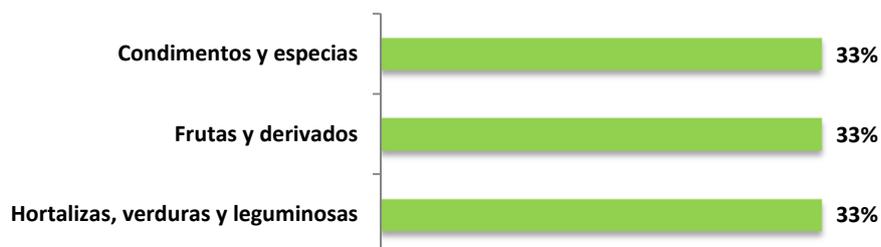


Gráfico N° 33: Distribución de notificaciones de productos de origen vegetal

Dentro del grupo denominado “**Otros productos**” únicamente se ha registrado una notificación relativa a un ingrediente lácteo no declarado en una proteína de suero. Teniendo en cuenta que se comercializaba por internet, se informó a todos los consumidores a través de la página web de la AECOSAN para que aquellos consumidores alérgicos o intolerantes a la leche que pudieran tener el producto en sus hogares que no lo consumieran.

4.1.2 MOTIVOS DE LAS NOTIFICACIONES

Las notificaciones de información para atención, como ya es sabido vienen determinadas por peligros detectados en los alimentos que conllevan un riesgo grave para la salud de los consumidores relacionado con un producto que no ha sido comercializado o que ya no está presente en el mercado; siempre que España sea el origen y/o receptor del producto afectado. De acuerdo al peligro detectado el número de notificaciones, atendiendo a la clasificación de estos en biológicos, químicos, físicos y otros peligros que por sus características no pueden encuadrarse en los grupos anteriores, las notificaciones encuadradas en cada uno de estos grupos son las que se muestran en la tabla adjunta.

	Productos origen animal	Productos origen vegetal	Otros productos	TOTAL
Biológicos	42	5	0	47
Químicos	46	6	0	52
Físicos	0	0	0	0
Otros	0	1	1	2
TOTAL	88	12	1	101

Tabla N°5: Clasificación general de los peligros detectados

Los motivos de las **101** notificaciones de información para atención que han sido gestionadas en el año 2017 se han distribuido como puede verse en el gráfico siguiente. Como se aprecia, el mayor porcentaje han sido los peligros químicos, fundamentalmente debidos a la presencia de metales pesados, que han supuesto más de la mitad de los peligros químicos detectados. También destaca que durante el 2017 no ha habido ninguna notificación de peligros físicos (ejemplo: presencia de cuerpos extraños, riesgos de asfixia y defectos de envasado).

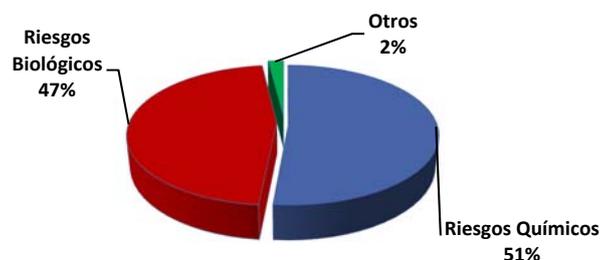


Gráfico N° 34: Distribución de las notificaciones según los peligros detectados

Si además del peligro detectado, tenemos en cuenta el tipo de producto como puede observarse en el gráfico siguiente, la categoría de los peligros indica que mayoritariamente ha habido notificaciones de productos de origen animal, en los cuales la presencia de mercurio es el 80% de las notificaciones por metales pesados.

En los productos de origen vegetal destacan peligros químicos (principalmente fitosanitarios) y biológicos (presencia de Salmonella en especias).

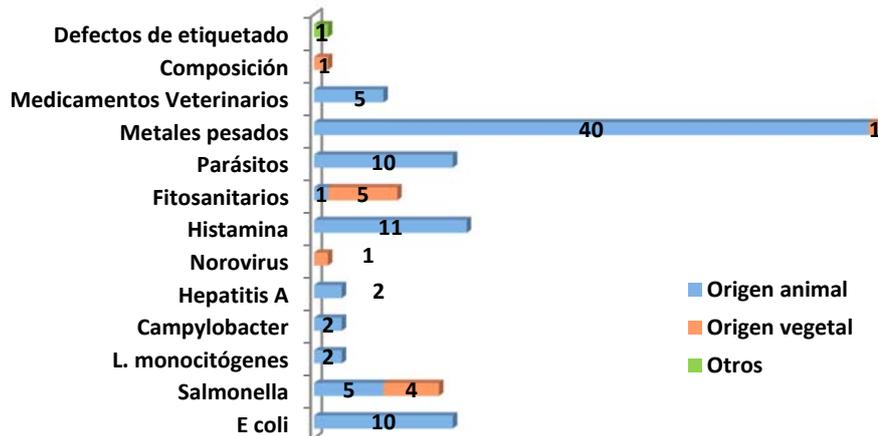


Gráfico N° 35: Clasificación de los peligros detectados y en función de los productos implicados en las notificaciones de información para atención

PELIGROS QUÍMICOS

Los peligros químicos como ya se ha reflejado en apartados anteriores son los que acaparan mayor número de notificaciones de notificación para atención. En su mayoría destacan los metales pesado en productos de origen animal como se indican en los siguientes gráficos:

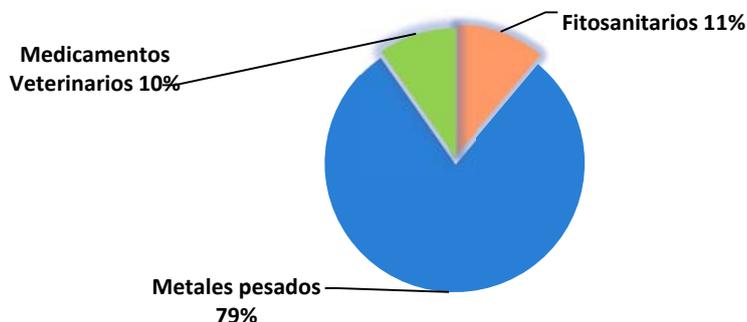


Gráfico N° 36: Clasificación de los peligros detectados en las notificaciones de información para atención

Los fitosanitarios detectados en productos de origen vegetal son: lambdacialotrina en brócoli, dithiocarbamatos y procimidona en frutos del dragón y clorpirifos en lechuga iceberg, melocotón y manzana, mientras que origen vegetal únicamente hubo una notificación de fipronil en huevos.

Respecto a los medicamentos veterinarios son notificaciones relativas a la detección de residuos de medicamentos en filetes de Salmón procedentes de Chile y despachados a libre práctica en el Puesto de Inspección Fronterizo (PIF) del Puerto de Vigo, como veremos más adelante.

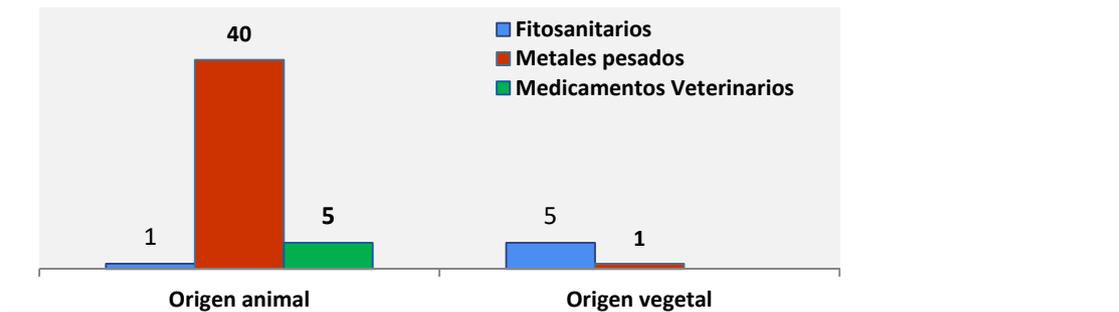


Gráfico N°37: Clasificación de los peligros químicos detectados en las notificaciones en función del tipo de producto implicado

De las **52** notificaciones efectuadas a consecuencia de riesgos químicos, se observa que destacan sobre el resto 41 notificaciones que corresponden en su totalidad a metales pesados (33 a mercurio y 8 a cadmio) en productos de origen animal (pescados y derivados)

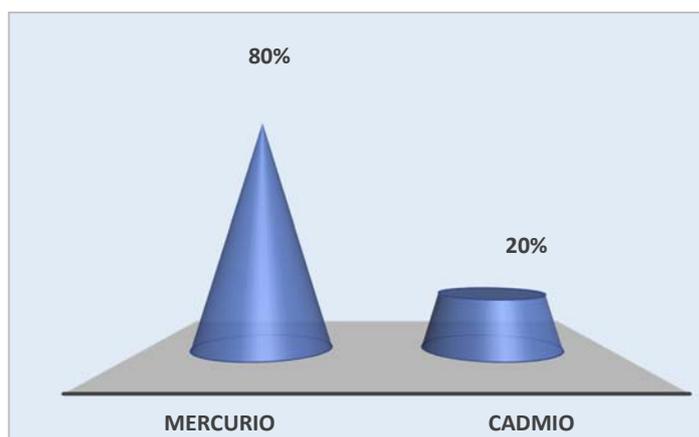


Gráfico N° 38: Clasificación de las notificaciones de información para atención por metales pesados

Teniendo en cuenta que las notificaciones de metales pesados son las más numerosas a continuación se estima oportuno hacer un estudio más exhaustivo de las mismas.

Así, en el siguiente gráfico se destaca las especies de pescado donde se ha detectado niveles elevados de mercurio.

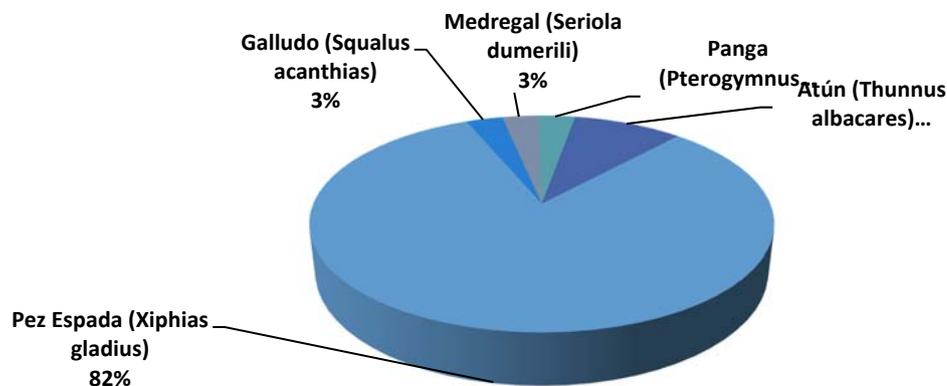


Gráfico Nº 39: Clasificación de las especies de pescado implicadas en notificaciones con elevados niveles de mercurio

En la siguiente tabla se muestran los detalles en relación con las especies de pescado afectadas por mercurio así como los países/Comunidades Autónoma de origen del producto y los países/Comunidades Autónomas notificantes, destacando que el 90% de las notificaciones por mercurio las notifica Italia, siendo el origen de todas España.

METALES PESADOS	ALIMENTO	NOTIFICANTE	ORIGEN	Nº DE NOTIFICACIONES
Mercurio (33 notificaciones)	Pez Espada (<i>Xiphias gladius</i>)	Italia	España (1 Andalucía, 4 Valencia, 13 Galicia y 5 Murcia)	24
		Bélgica	España (Galicia)	1
		Francia	España (Galicia) y Marruecos	2
	Atún de aleta amarilla (<i>Thunnus albacares</i>)	Italia	España (Murcia, Galicia y Andalucía)	3
	Medregal (<i>Seriola spp</i>)	Italia	España (Andalucía)	1
	Pangá (<i>Pagelus erythrinus</i>)	Italia	España (Valencia)	1
	Galludo (<i>Squalus blainville</i>)	Italia	España (Cataluña)	1

Tabla Nº 6: Notificaciones relacionadas con mercurio en las que ha estado implicada España.

En la siguiente tabla se muestran los detalles en relación con el alimento implicado por elevados niveles de cadmio así como los países/Comunidades Autónoma de origen del producto y los Países/Comunidades Autónomas notificantes, destacando que el 50% de las notificaciones por cadmio las notifica Italia, siendo el origen de estas últimas España.

METALES PESADOS	ALIMENTO	NOTIFICANTE	ORIGEN	Nº DE NOTIFICACIONES
Cadmio 8	Moluscos cefalópodos	Italia	España (Valencia, País Vasco y Galicia)	4
		España (SANEX Puerto de Valencia)	India	1
		Francia	España (Valencia)	1
	Espárragos	España (Navarra)	Perú	1
	Carne de caballo	Suiza	España (Aragón)	1

Tabla Nº 7: Notificaciones relacionadas con cadmio en las que ha estado implicada España.

PELIGROS BIOLÓGICOS

En referencia a las **47** notificaciones relacionadas con peligros biológicos y de manera más pormenorizada, en el gráfico siguiente se observa que el número más elevado de notificaciones corresponde a las relacionadas con bacterias en productos de origen animal (23 notificaciones), seguidas de la detección de otras toxinas, todas correspondientes a la detección de histamina (11 notificaciones) en pescados.

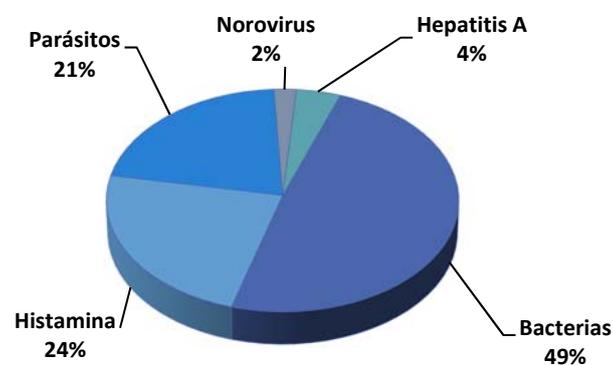


Gráfico Nº 40: Clasificación de los peligros biológicos detectados en las notificaciones de información para atención

De las 23 notificaciones debidas a bacterias en productos de origen animal, 10 correspondieron a *Escherichia coli*, 9 a *Salmonella* y solamente 2 a *L. monocitógenes* y *Campilobacter* en cada caso. Cabe destacar que este año han dado lugar a 10 notificaciones de información para atención por la presencia de anisakidos en pescado refrigerado.

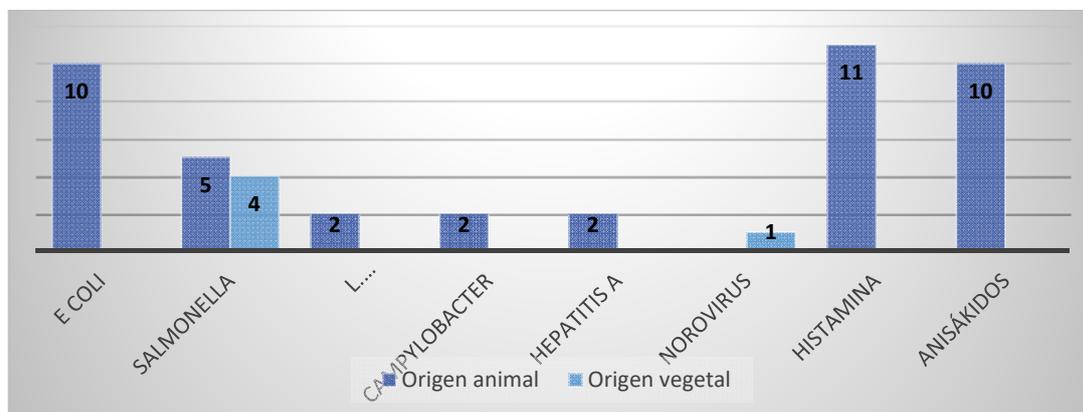


Gráfico Nº 41: Clasificación de los peligros biológicos detectados en las notificaciones de información para atención en función del tipo de producto implicado

OTROS PELIGROS

Se encuadran en este grupo de peligros aquellos que por su naturaleza no pertenecen a los grupos anteriores. Únicamente hay dos notificaciones:

- Defectos del etiquetado, correspondiente a ingrediente alérgeno (ingrediente lácteo) no declarado en un complemento, previamente mencionado.
- Composición de los alimentos, en este caso un nivel elevado de aloína en un producto vegetal (Aloe Vera).

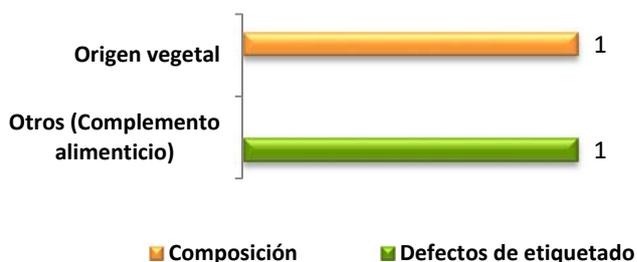


Gráfico Nº 42: Clasificación de otros peligros detectados en las notificaciones de información para atención en función del tipo de producto implicado

4.1.3 INFORMACIONES PARA ATENCION CON AFECTADOS Y TOXIINFECCIONES ALIMENTARIAS.

Durante el año 2017, de las 101 notificaciones de información para atención 10 estaban relacionadas con toxiinfecciones alimentarias. Todas se han originado como consecuencia de peligros biológicos, pero destacan 7 notificaciones por intoxicación alimentaria con elevados niveles de histamina en pescados refrigerados.

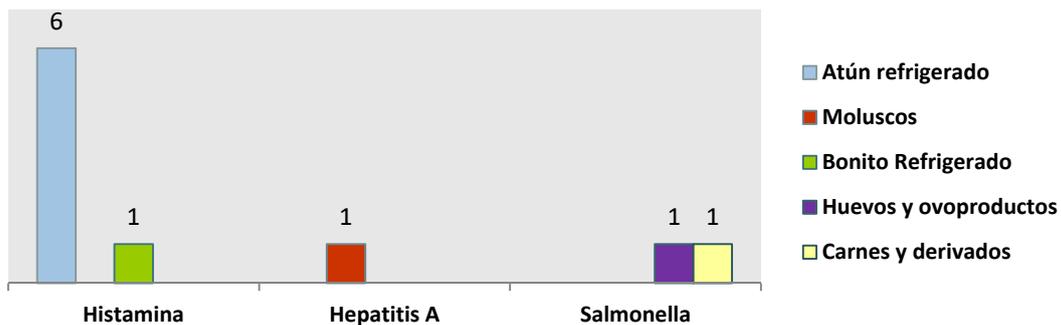


Gráfico N° 43: Clasificación de notificaciones en función del tipo de producto alimentario y tipo de peligro con afectados

En total, ha habido 43 personas afectadas en las 10 notificaciones de información para atención. El mayor número de afectados 23 personas está relacionado con la ingesta de pescado refrigerado procedente de Andalucía, Galicia, Cataluña y Murcia con elevados niveles de histamina, y en segundo lugar de las 17 afectados, 13 personas se vieron afectadas por consumo de fuet con presencia de Salmonella y los otros 3 casos están relacionados con huevos y ovoproductos, en ambos casos los productos procedían de Cataluña.

Los 3 afectados de hepatitis A consumieron moluscos procedentes de Portugal, según se observa en la gráfica.

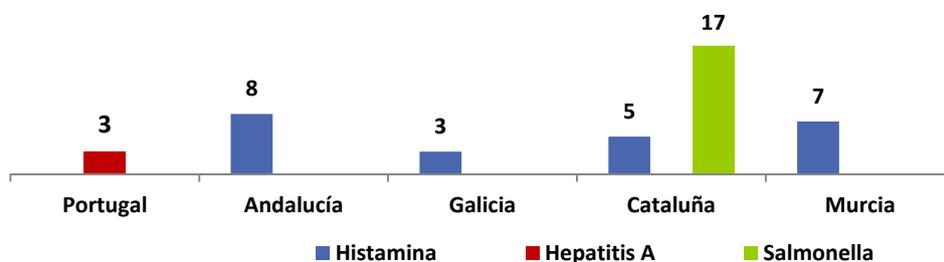


Gráfico N° 44: Número de afectados en función del origen del producto y tipo de peligro

4.1.4 ORIGEN DEL PRODUCTO IMPLICADO

En cuanto al origen de los productos implicados en las notificaciones gestionadas durante 2017, en los gráficos adjuntos se puede apreciar esta clasificación.

POR PAÍSES DE ORIGEN:

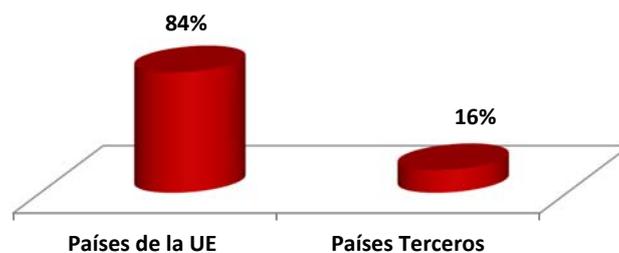


Gráfico N° 45: Distribución de las notificaciones según el país de origen del producto implicado

Como puede apreciarse en el gráfico la mayoría de las notificaciones tienen como origen del producto implicado España (71 notificaciones) frente al correspondiente a los países terceros (16 notificaciones).

De las 101 notificaciones de información para atención alertas notificadas por los EEMM, el 16% han sido notificadas por España y de éstas el 88% las ha notificado la Subdirección General de Sanidad Exterior.

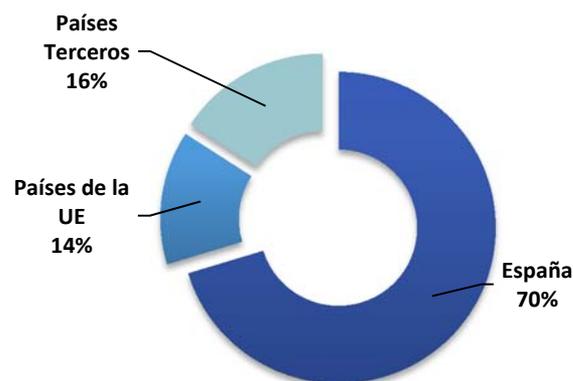


Gráfico N° 46: N° de notificaciones según el tipo de país de procedencia de los productos implicados, específico de España.

DESGLOSE DE NOTIFICACIONES POR PAÍS TERCERO DE ORIGEN:

País Tercero de origen	Nº de notificaciones
Brasil	5
Chile	5
Marruecos	2
Perú	1
Egipto	1
La India	1
Colombia	1
Vietnam	1
TOTAL	17

Gráfico Nº 47: Distribución de las notificaciones según el país de origen tercero del producto implicado

En el caso del origen del producto Vietnam, se refiere a una notificación en la que la materia prima procedía también de España (Galicia) y se habían detectado elevados niveles de mercurio en pez espada (*Xiphias gladius*) congelados, procedentes de ambos países, a través de Portugal.

DESGLOSE DE NOTIFICACIONES POR ESTADO MIEMBRO DE ORIGEN:

País Miembro de origen	Nº de Notificaciones
España	71
Italia	7
Francia	3
Reino Unido	2
Países Bajos	1
Portugal	1
TOTAL	85

Gráfico Nº 48: Distribución de las notificaciones según el país de origen de la UE del producto implicado

Como puede observarse, la mayoría de las notificaciones tienen su origen en productos originarios de España.

En una de las notificaciones de información para atención; Cadmio en pota común (*Todarodes sagittatus*) refrigerada de España, el origen de la partida procedía de dos Comunidades Autónomas (Valencia y País Vasco), este dato se ha tenido cuenta en las siguientes gráficas.

DESGLOSE DE NOTIFICACIONES SEGÚN COMUNIDADES AUTÓNOMAS DE ORIGEN:

CCAA de Origen	Nº de Notificaciones
Galicia	27
Cataluña	10
Murcia	10
Andalucía	8
Valencia	8
País Vasco	6
Aragón	3
TOTAL	72

Gráfico Nº 49: Distribución de las notificaciones según la CCAA de origen producto implicado

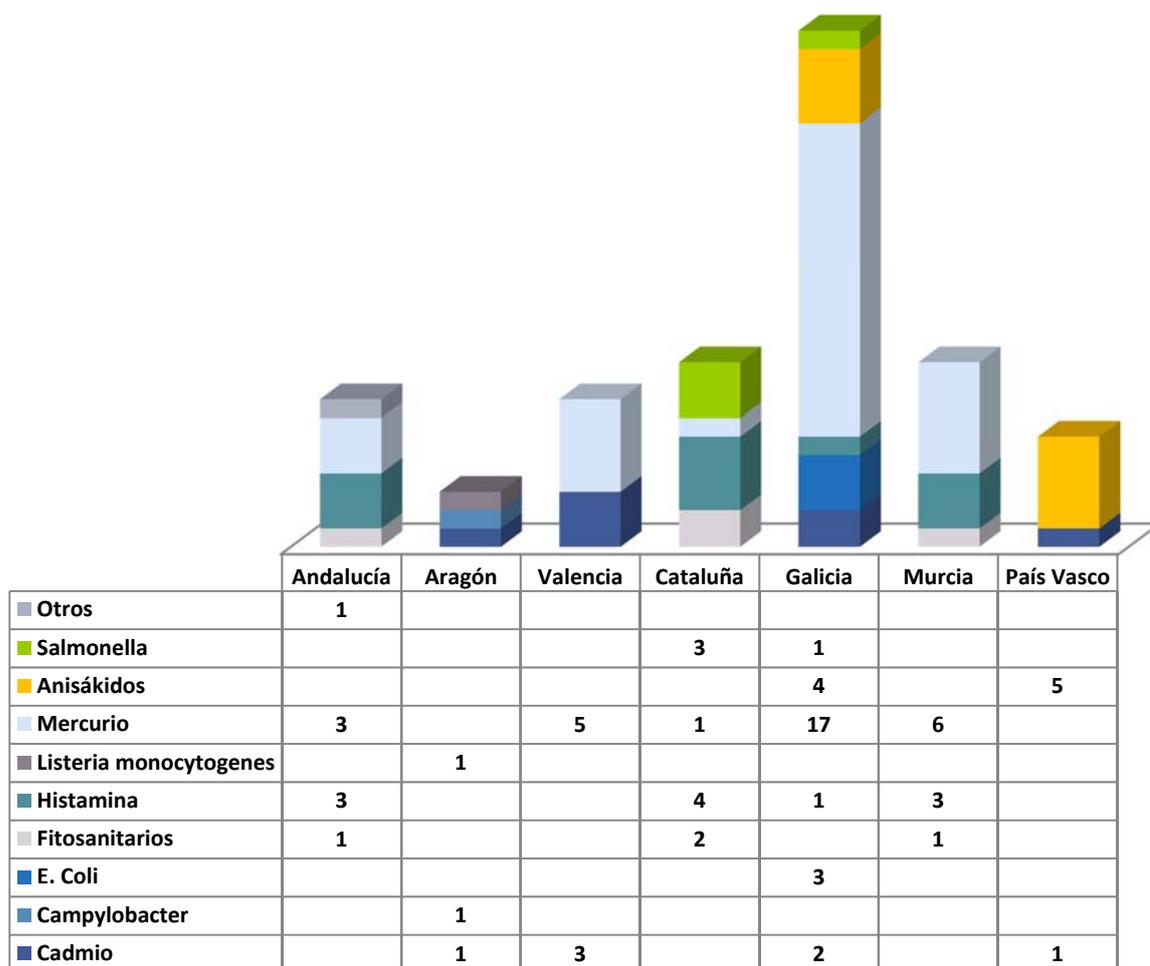


Gráfico Nº 50: Distribución de las notificaciones según el origen del producto implicado por Comunidades Autónomas

Como puede apreciarse en el gráfico anterior son: Galicia, Murcia y Cataluña, las Comunidades originarias de la mayoría de los productos. En 44% de las notificaciones originarias de España están relacionadas con elevados niveles de mercurio y de éstas el 38% proceden de Galicia.

4.1.5 PAÍSES NOTIFICANTES

Finalmente, haremos un estudio de los países que más notifican en el sistema siendo España el origen del producto o estando implicada como receptora de un producto originario bien de países miembros o de terceros países, así como del nº de notificaciones que realizan las comunidades autónomas.

Queda reflejado en el gráfico siguiente el nº de notificaciones que los distintos Estados miembros inician a través del RASFF y que pasarán a ser tramitadas como expediente de información para atención a través del SCIRI.

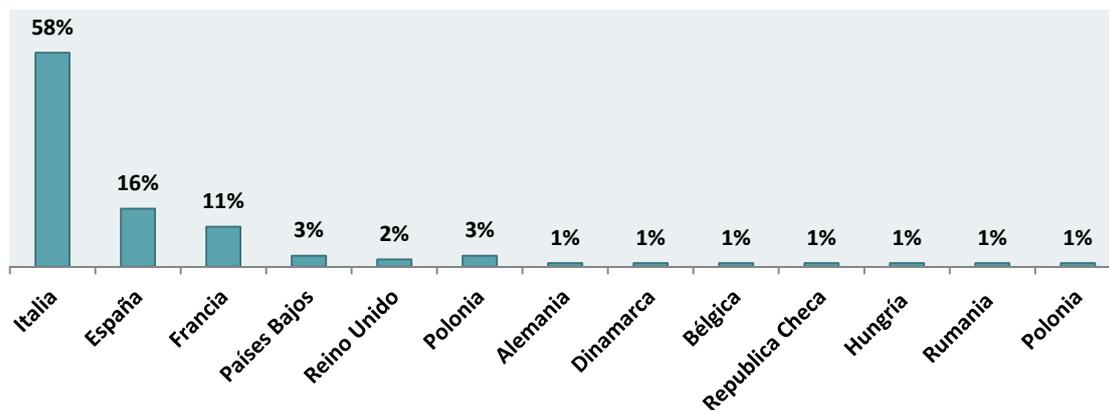


Gráfico Nº 51: Distribución de las notificaciones según el país notificante

El país que ha emitido más notificaciones es Italia, con un 58% (59 notificaciones) de las cuales el 50% (30 notificaciones) se corresponden a presencia de mercurio en productos de la pesca. En segundo lugar está España con el 16% (16 notificaciones).

4.1.6 AUTORIDADES NOTIFICANTES

De las 16 notificaciones de información emitidas por España cabe destacar que únicamente 2 notificaciones fueron notificadas por las Comunidades Autónomas y el resto, 14 notificaciones son originadas en los Puestos de Inspección Fronterizo y emitidas por Sanidad Exterior. Las notificaciones remitidas por Sanidad Exterior son aquellas relativas a muestreos que se realizan por los servicios de inspección en recintos aduaneros y que no implican la inmovilización de la mercancía en las citadas instalaciones. En estos casos cuando el riesgo es grave; se clasifican en el ámbito del SCIRI como notificaciones de información para atención.

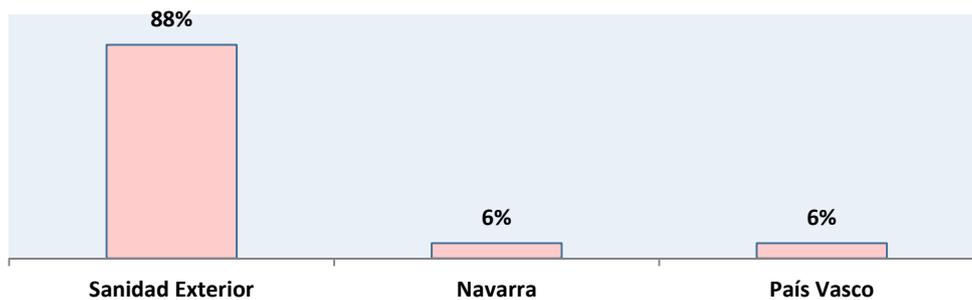


Gráfico Nº 52: Distribución de las notificaciones emitidas por España

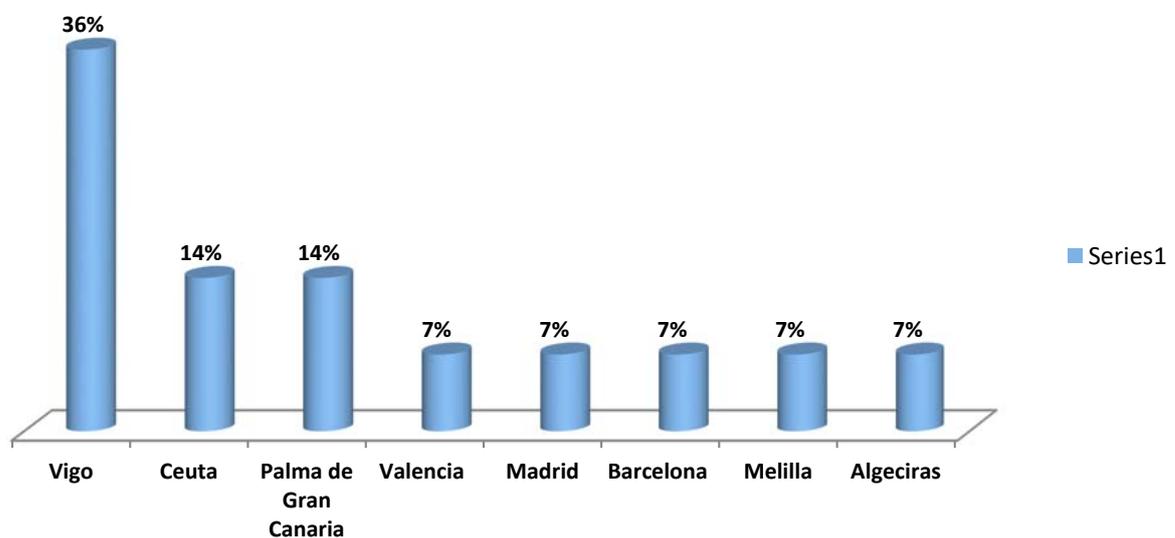


Gráfico Nº 53: Distribución de las notificaciones emitidas por los PIF a nivel nacional

Respecto a los rechazos realizados en frontera, el PIF de Vigo ha notificado 5 informaciones para atención relativas a residuos de medicamentos veterinarios en filetes de salmón procedentes de Chile y 3 notificaciones de presencia de Salmonella en especias (pimienta) de Brasil detectado en el Puerto de Ceuta y Melilla y 2 notificaciones de bacterias en productos cárnicos (carne de ave y vacuno) procedente de Brasil y notificados por el Puerto de Las Palmas de Gran Canaria. El resto de los productos detectados en frontera procedían de Colombia, Egipto, La India y Marruecos (una notificación en cada uno de ellos).

4.2. NOTIFICACIONES DE INFORMACIÓN PARA SEGUIMIENTO.

Un expediente de información para atención está asociado a un riesgo no grave, relacionado con un producto que está en el mercado que puede comercializarse en otro país o Comunidad Autónoma; siempre que España sea el origen y/o receptor del producto afectado.

4.2.1 PRODUCTOS ALIMENTICIOS IMPLICADOS.

De las 89 notificaciones transmitidas como expedientes de notificación de información para seguimiento, en función del tipo de producto implicado, se clasifican en las siguientes categorías: productos de origen animal, productos de origen vegetal, materiales en contacto con alimentos y otros productos (aquellos que por su composición no se encuadran en ninguno de los epígrafes anteriores).

Los datos correspondientes se reflejan en la tabla y gráfico siguientes:

Clasificación general de los productos	Nº de notificaciones
Productos de origen animal	25
Productos de origen vegetal	18
Materiales en contacto	7
Otros productos	39
TOTAL	89

Tabla Nº 8: Clasificación general de los productos implicados

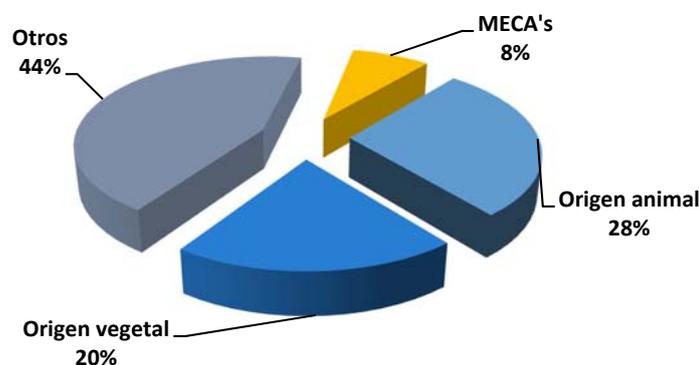


Gráfico Nº 54: Distribución de las notificaciones atendiendo al origen productos alimenticios implicados

En el siguiente gráfico se puede observar con detalle el número de notificaciones en relación con la naturaleza del producto implicado:



Gráfico N° 55: Distribución según la naturaleza del producto alimenticio implicado (Amarillo: Materiales en contacto; Violeta: otros; Verde: origen vegetal, Rojo: origen animal)

El 27% de las notificaciones son de origen animal y de estas el 64% están relacionadas con Pescado y derivados, como se observa en la siguiente gráfica donde las notificaciones de cada uno de los grupos de productos de origen animal aparecen desglosados en los distintos subgrupos que los conforman.

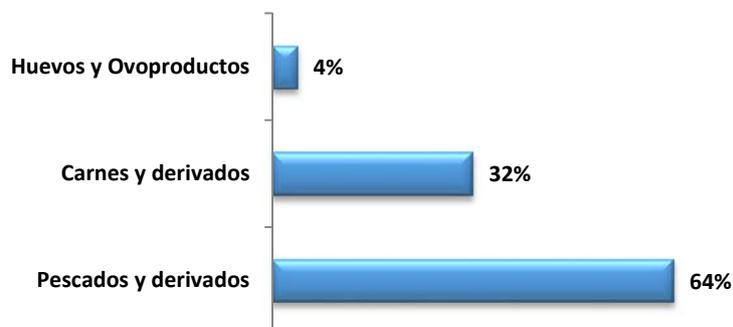


Gráfico N°56: Distribución de los productos alimenticios de origen animal

En la anterior gráfica destacan los pescados y derivados (64%), donde el 50% de ellas son debidas al elevado nivel de sulfitos en mariscos.

Con respecto a las notificaciones relacionadas con productos de origen vegetal, casi la mitad de estas (44%) corresponden a los grupos de hortalizas, verduras y leguminosas e infusiones (Stevia).

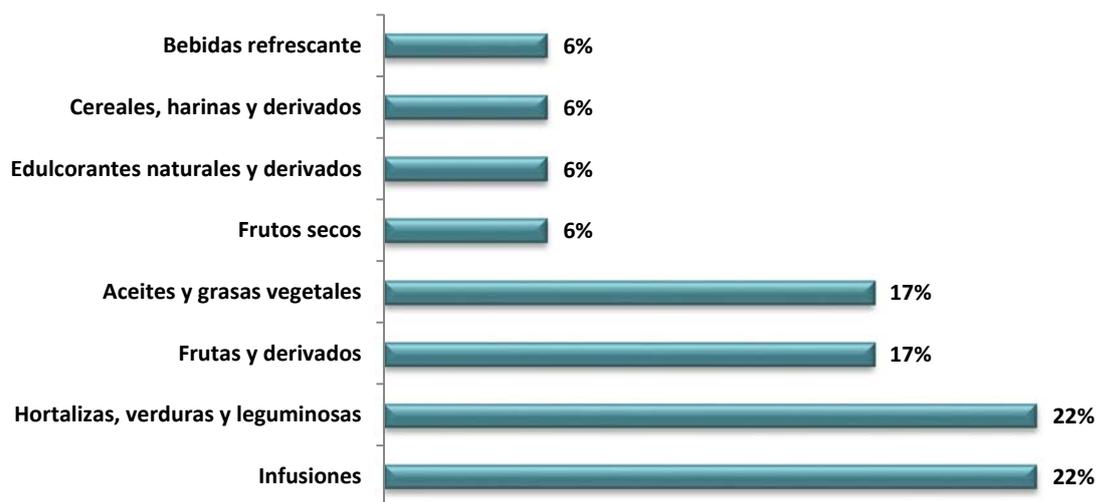


Gráfico N°57: Distribución de notificaciones de productos de origen vegetal

Dentro del grupo denominado “Otros productos” se han registrado 38 notificaciones que representan un 43%, de las que el 82% se iniciaron por deficiencias en complementos alimenticios.

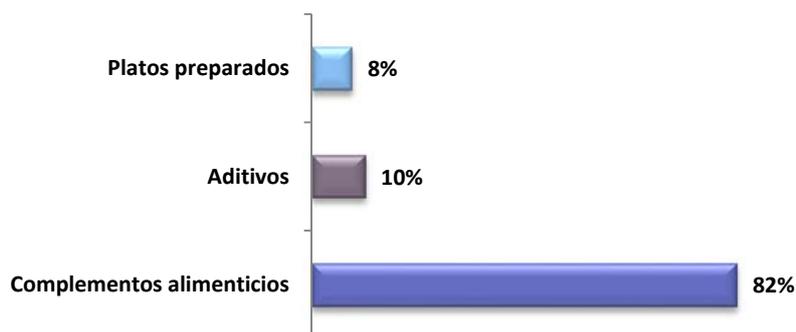


Gráfico N°58: Distribución de notificaciones otros productos

4.2.2 MOTIVOS DE LAS NOTIFICACIONES

Las notificaciones de información para seguimiento, como ya se ha mencionado anteriormente vienen determinadas por peligros detectados en los alimentos que conllevan un riesgo no grave para la salud de los consumidores relacionado con un producto que está en el mercado que puede comercializarse en otro país o Comunidad Autónoma; siempre que España sea el origen y/o receptor del producto afectado.

De acuerdo al peligro detectado el número de notificaciones, atendiendo a la clasificación de estos en biológicos, químicos, físicos y otros peligros, que por sus características no pueden encuadrarse en los grupos anteriores, las notificaciones encuadradas en cada uno de estos grupos son las que se muestran en la tabla adjunta.

	Origen animal	Origen vegetal	Otros	MECA'S	TOTAL
Biológicos	12	2	0		14
Químicos	11	9	7	7	34
Físicos	0	1	3		4
Otros	2	6	29		37
TOTAL	25	18	39	7	89

Tabla N°9: Clasificación general de los peligros detectados

Los peligros de las 89 notificaciones de información para seguimiento que han sido gestionadas en el año 2017 se han distribuido como puede verse en el gráfico siguiente. Como se aprecia el mayor porcentaje han sido “otros peligros”, fundamentalmente debidos a la composición y a nuevos alimentos no autorizados/ingrediente en complementos alimenticios.

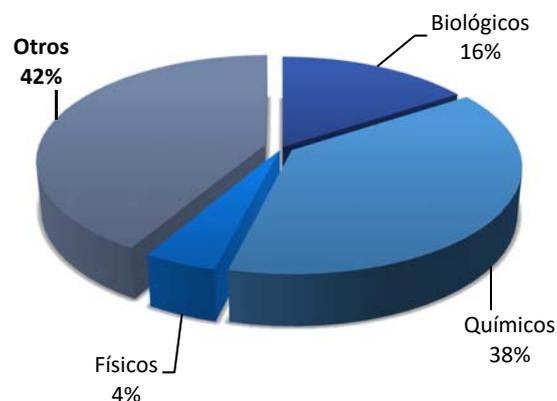


Gráfico N° 59: Distribución de las notificaciones según los peligros detectados

Si además del peligro detectado, tenemos en cuenta el tipo de producto como puede observarse en el gráfico siguiente, la categoría de los peligros indica que mayoritariamente ha habido notificaciones de productos de origen animal, en los cuales la presencia de sulfitos por encima de los límites establecidos es el 73% de las notificaciones por aditivos.

En los productos de origen vegetal destacan peligros químicos (principalmente aditivos y de éstos, niveles elevados de sulfitos).

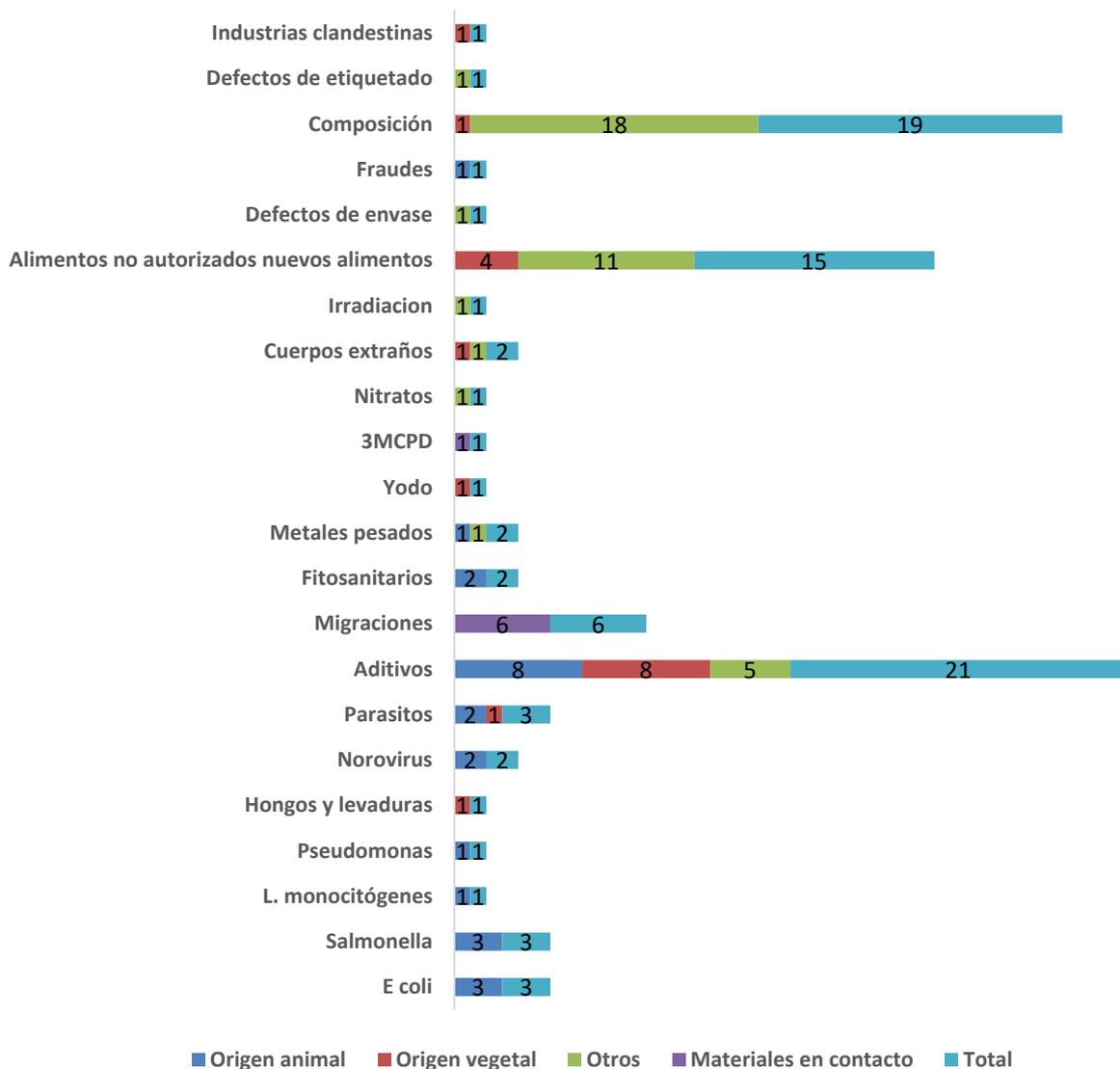


Gráfico Nº 60: Clasificación de los peligros detectados y en función de los productos implicados en las notificaciones de información para seguimiento.

PELIGROS QUÍMICOS

Los peligros químicos como ya se ha reflejado en apartados anteriores son los que ocupan el segundo lugar de notificaciones. En su mayoría destacan los aditivos (sulfitos) en productos de origen tanto animal como vegetal (64%), se representan en los siguientes gráficos:

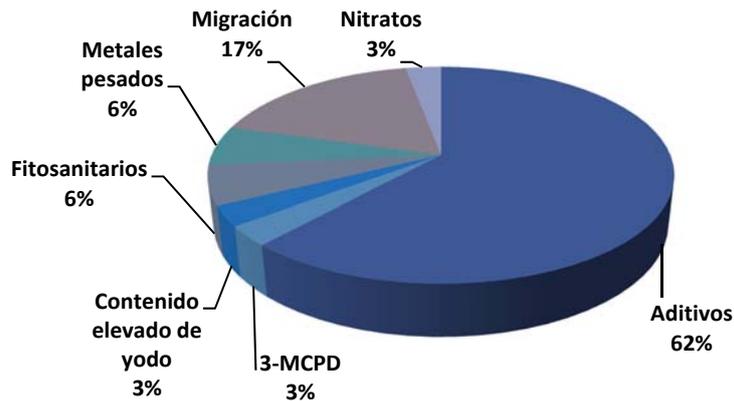


Gráfico N° 61: Clasificación de los peligros detectados en las notificaciones de información para seguimiento.

Las migraciones detectadas en materiales en contacto con alimento ocupan el segundo lugar de peligros de origen químico detectado en este tipo de notificaciones.

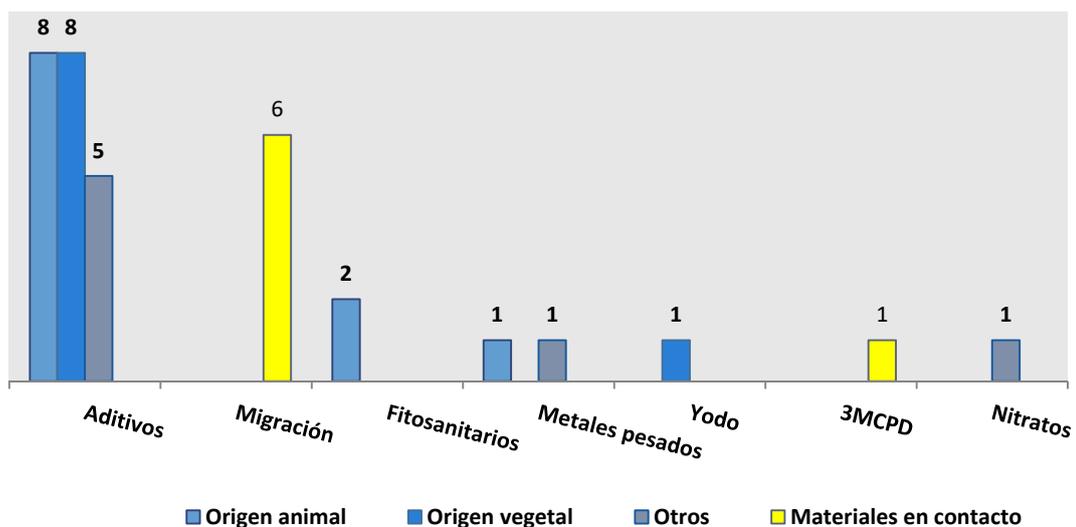


Gráfico N°62: Clasificación de los peligros químicos detectados en las notificaciones en función del tipo de producto implicado.

De las 34 notificaciones efectuadas a consecuencia de riesgos químicos, se observa que destacan sobre el resto 21 notificaciones que corresponden a aditivos, de las que 12 se originaron por elevados niveles de sulfitos 8 en productos de origen animal (crustáceos) y 4 en origen vegetal (conservas vegetales).

PELIGROS BIOLÓGICOS

Con respecto a las 14 notificaciones relacionadas con peligros biológicos y de manera más pormenorizada, en el gráfico siguiente se observa que el número más elevado de notificaciones corresponde a las relacionadas con bacterias en productos de origen animal (8 notificaciones).

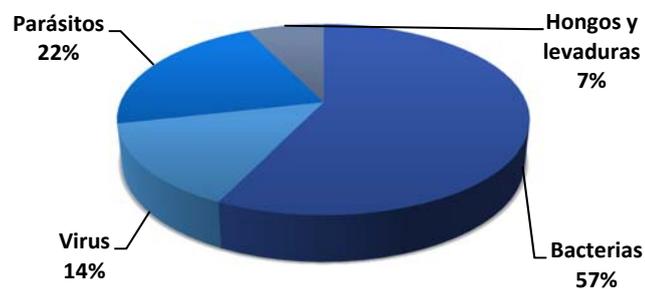


Gráfico Nº 63: Clasificación de los peligros biológicos detectados en las notificaciones de información para seguimiento

De las 8 notificaciones debidas a bacterias en productos de origen animal, 3 correspondieron a *Escherichia coli*, 3 a *Salmonella*, 1 a *L. monocitógenes* y 1 a *Pseudomonas*.

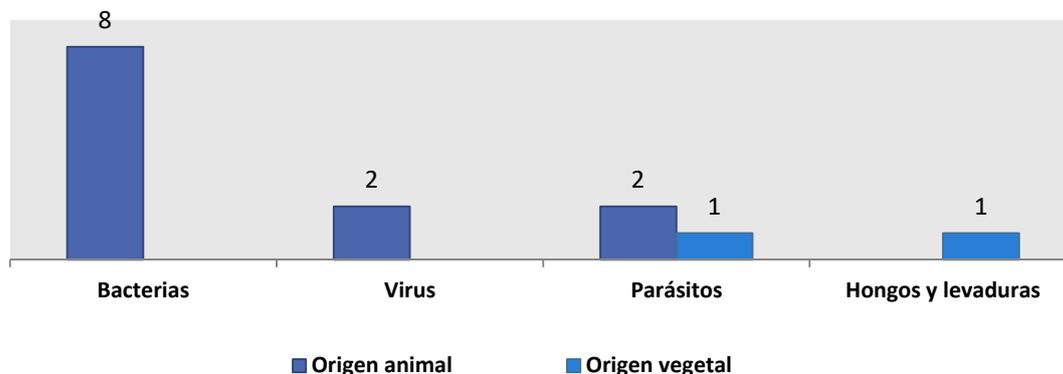


Gráfico Nº 64; Clasificación de los peligros biológicos detectados en las notificaciones de información para seguimiento en función del tipo de producto implicado.

PELIGROS FÍSICOS

Este tipo de peligros suponen el menor número de notificaciones, solamente 4 notificaciones: 1 por defectos de envase, 2 por presencia de cuerpos extraños y 1 debida a irradiación no autorizada en un complemento alimenticio.

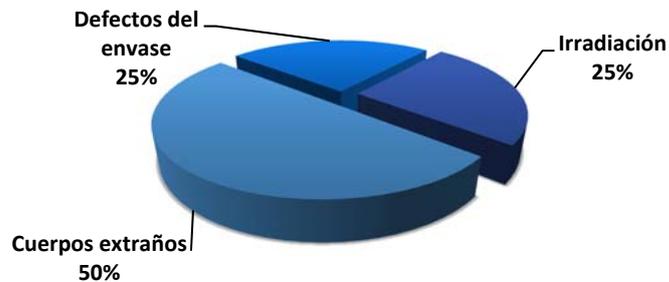


Gráfico N° 65: Clasificación de los peligros físicos detectados en las notificaciones de información para seguimiento.

OTROS PELIGROS

Se encuadran en este grupo de peligros aquellos que por su naturaleza no pertenecen a los grupos anteriores. 37 notificaciones se engloban en este grupo:

- Alimentos no autorizados como nuevos alimentos/ ingrediente, 23 notificaciones de complementos alimenticios.
- Composición de los alimentos, en este grupo hay 11 notificaciones.
- Fraudes, una notificación por uso de subproductos de origen animal de Categoría 3.
- Industrias clandestinas, una notificación por un establecimiento clandestino envasador de aceite de oliva.
- Defectos del etiquetado, una correspondiente a ausencia de marca sanitaria en jamón ahumado.

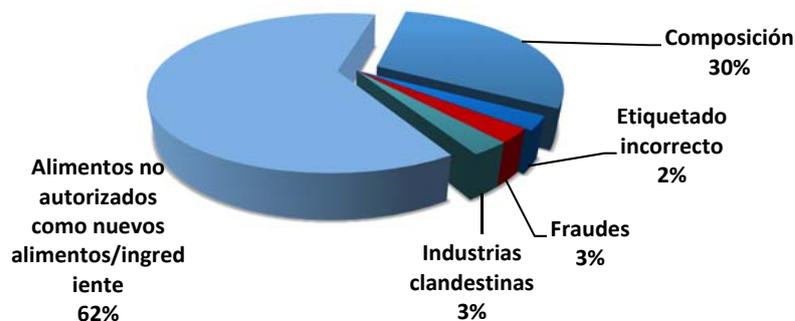


Gráfico N°66: Clasificación de otros peligros detectados en las notificaciones de información para seguimiento en función del tipo de producto implicado

4.2.3 ORIGEN DEL PRODUCTO IMPLICADO

En cuanto al origen de los productos implicados en las notificaciones gestionadas durante 2017, en los gráficos adjuntos se puede apreciar esta clasificación.

POR PAÍSES DE ORIGEN:

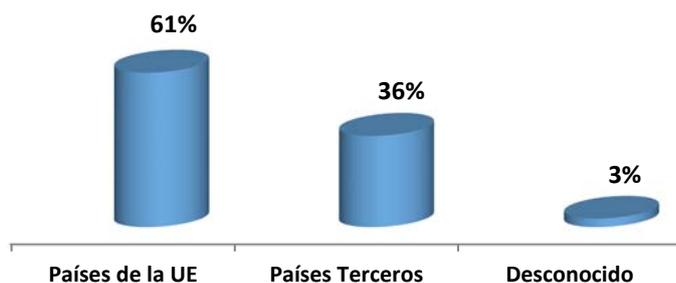


Gráfico N°67: Distribución de las notificaciones según el país de origen del producto implicado

Del 61 % de las notificaciones con origen países de la UE, la mayoría de las notificaciones tienen como origen del producto implicado España (31 notificaciones).

De las 54 notificaciones de información para seguimiento notificadas por los EEMM, 31 son de origen España y de estas 9 proceden de la Comunidad Autónoma de Cataluña (29%).

DESGLOSE DE NOTIFICACIONES POR PAÍS TERCERO DE ORIGEN:

El país tercero de origen que más aparece en estas notificaciones es Estados Unidos (15 notificaciones), casi la mitad de éstas, se observa que 13 corresponden a complementos alimenticios. El segundo país que destaca por número de notificaciones es China, con 8 notificaciones de las cuales 7 corresponden a materiales en contacto con alimentos.

Países Terceros de Origen	Nº de Notificaciones
Estados Unidos	15
China	8
Corea del Sur	2
Nigeria	2
Turquía	2
India	1
Senegal	1
Tailandia	1
TOTAL	32

DESGLOSE DE NOTIFICACIONES POR ESTADO MIEMBRO DE ORIGEN:

País Miembros de Origen	Nº de Notificaciones
España	31
Reino Unido	7
Países Bajos	4
Alemania	3
Francia	2
Italia	2
Luxemburgo	2
Portugal	2
Hungría	1
TOTAL	54

La mayoría de las notificaciones tienen su origen en productos procedentes de España.

DESGLOSE DE NOTIFICACIONES SEGÚN COMUNIDADES AUTÓNOMAS DE ORIGEN:

CCAA de Origen	Nº de Notificaciones
Cataluña	9
Castilla La Mancha	6
Cantabria	3
Andalucía	2
Aragón	2
Comunidad Valenciana	2
La Rioja	2
Murcia	2
Castilla y León	1
Galicia	1
País Vasco	1
TOTAL	31

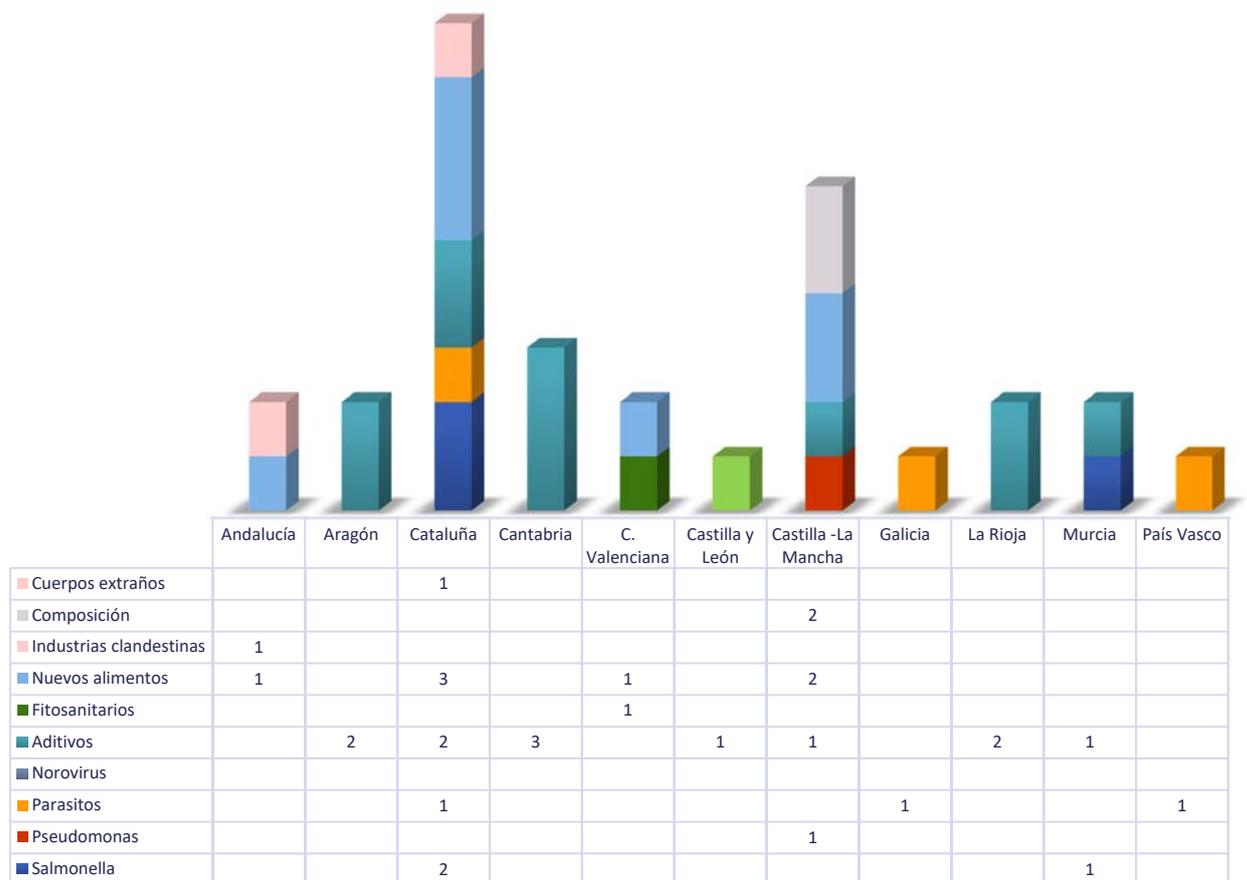


Gráfico Nº 68: Distribución de las notificaciones según el origen del producto implicado por Comunidades Autónomas

Como puede apreciarse en el gráfico son Cataluña y Castilla – La Mancha las Comunidades originarias de la mayoría de los productos implicados en este tipo de notificaciones.

De las 31 notificaciones originarias de España el 26 % corresponden a pescados y derivados, mayoritariamente (el 75%) por elevados niveles de sulfitos en crustáceos.

4.2.4 PAÍSES NOTIFICANTES

Finalmente, haremos un estudio de los países que más notifican en el sistema siendo España el origen del producto o estando implicada como receptora de un producto originario bien de países miembros o de terceros países, así como del nº de notificaciones que realizan las Comunidades Autónomas, el observatorio de Internet (Plan coordinado de control de productos alimenticios comercializados por Internet) y los diferentes Puestos de Inspección fronterizos (PIF).

Queda reflejado en el gráfico siguiente el nº de notificaciones que los distintos Estados miembros inician a través del RASFF y que pasarán a ser tramitadas como expediente de información para seguimiento a través del SCIRI.

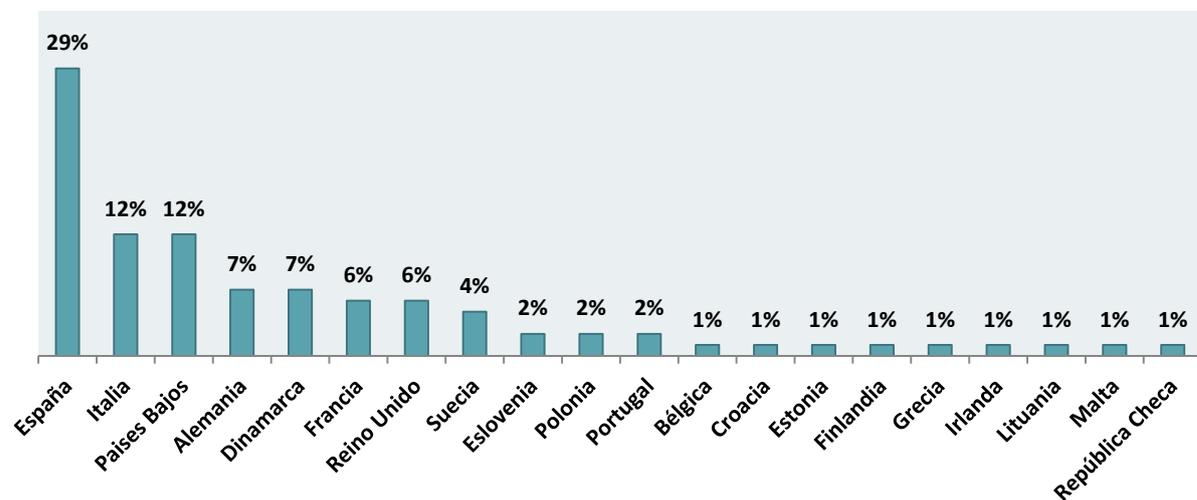


Gráfico N°69: Distribución de las notificaciones según el país notificante

El país que ha emitido más notificaciones es España, con un 29% (26 notificaciones) de las cuales el 35% (9 notificaciones) corresponden a complementos alimenticios, que presentan incidencias de composición, 7 de estas notificaciones corresponden a las llevadas a cabo en el marco del Plan coordinado de control de productos alimenticios comercializados por Internet promovido por la Unión Europea. Solamente hubo una notificación procedente de los PIF.

En segundo lugar está Italia y Países Bajos con el 12% (11 notificaciones cada uno). De las notificadas por Países Bajos el 45% (5 notificaciones) se han originado por complementos alimenticios.

4.2.5 COMUNIDADES AUTÓNOMAS NOTIFICANTES.

De las 26 notificaciones de información emitidas por España cabe destacar que 18 notificaciones proceden de las Comunidades Autónomas, 7 fueron notificadas por el observatorio de Internet en el marco del Plan coordinado de control de productos alimenticios comercializados por Internet y solamente 1 notificación fue originada en un Puesto de Inspección Fronterizo y emitida por la Subdirección General de Sanidad Exterior en concreto procedía del PIF de Las Palmas de Gran Canaria, y fue generada por niveles elevados de sulfitos en crustáceos.

Las notificaciones remitidas por Sanidad Exterior son aquellas relativas a muestreos que se realizan por los Servicios de inspección en recintos aduaneros y que no implican la inmovilización de la mercancía en las citadas instalaciones. En estos casos cuando el riesgo es no grave; se clasifican en el ámbito del SCIRI como notificaciones de información para seguimiento.

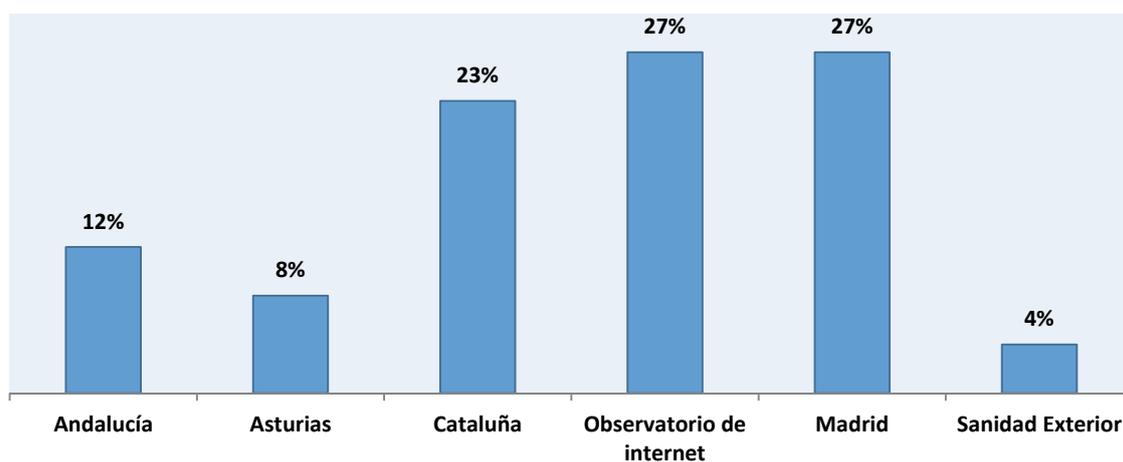


Gráfico Nº70: Distribución de las notificaciones emitidas por España

Respecto a las notificaciones realizadas por las Comunidades Autónomas, la Comunidad de Madrid ha notificado 7 informaciones para seguimiento, 5 de ellas relativas a niveles elevados de sulfitos en diversos productos y las 2 restantes por defectos de composición en complementos

5 RECHAZOS EN FRONTERA

A continuación se desarrollaran los diferentes apartados de estudio de las notificaciones de rechazo en frontera realizadas por España o bien aquellas que no siendo notificadas por España estaba implicado un importador español, pero en cualquier caso sin tener en cuenta, tal y como se ha hecho en otros apartados, las notificaciones que han sido retiradas y reclasificadas. El estudio se hace por tanto en base a un total de 181 notificaciones.

5.1 PRODUCTOS ALIMENTICIOS IMPLICADOS

Atendiendo al tipo de producto que ha sido objeto de notificación de rechazo, tal y como se ha hecho anteriormente, del total de notificaciones que se realizaron en 2017, que asciende a un número de 181, de éste número una notificación fue retirada y, por tanto no se va a tener en cuenta en el desarrollo de esta memoria. 177 notificaciones se debieron a productos alimenticios y 3 fueron debidas a materiales en contacto con alimentos (MECA's), estos números son superiores a los del año 2016 donde el número de rechazos notificados por España fue de 103

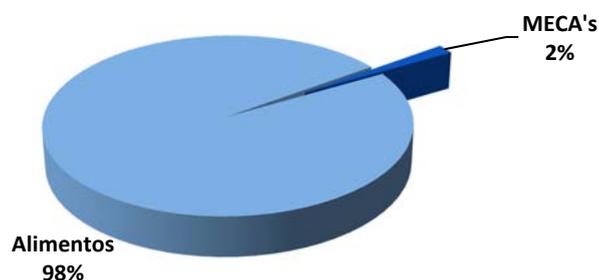


Gráfico Nº 71: Distribución de notificaciones atendiendo al origen del producto implicado

Cerca del 50% de esos productos alimenticios se correspondían con productos de origen vegetal, 89 notificaciones, mientras que prácticamente la otra mitad corresponde a los productos de origen animal implicados en 87 notificaciones. La notificación restante se debió a los denominados “otros alimentos” entre lo que se engloban los complementos alimenticios.

Las notificaciones de rechazo de productos de origen vegetal siguen siendo más numerosas que las de origen animal, al igual que en años anteriores (50 respecto a 47 en el año 2016, 79 respecto a 52 en el año 2015). En el caso de las notificaciones de rechazo de productos de origen animal, el nº de notificaciones se ha incrementado respecto a años anteriores.

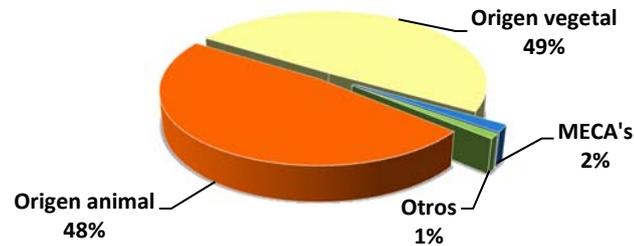


Gráfico N° 72: Distribución de notificaciones por tipo de producto alimenticio implicado

ALIMENTOS DE ORIGEN ANIMAL

De las 86 notificaciones de rechazos de productos de origen animal, la mayoría se corresponden con pescados y derivados con un total de 74 notificaciones, de las cuales 31 corresponden a pescados (pescado congelado, fresco y en conserva) y 43 a mariscos; seguido del grupo de carnes y derivados con un total de 12 notificaciones. Este año no ha habido ninguna notificación del grupo de huevos y ovoproductos, ni de miel.

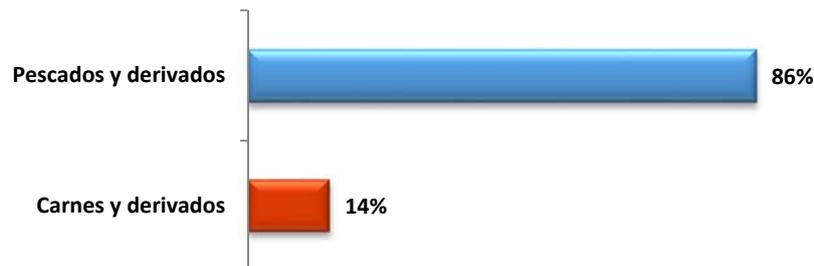


Gráfico N° 73: Distribución de notificaciones por tipo de alimento de origen animal implicado.

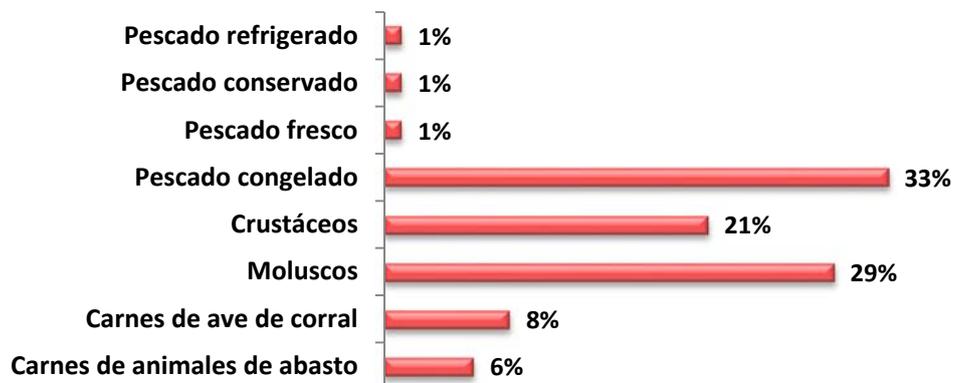


Gráfico N° 74: Distribución de notificaciones por tipo de alimento de origen animal implicado detallado.

ALIMENTOS DE ORIGEN VEGETAL

Se han producido 89 rechazos de productos de origen vegetal, cuyo desglose por tipo de alimento se expone en el siguiente gráfico:



Gráfico Nº 75: Distribución de notificaciones por tipo de alimento de origen vegetal implicado.

Igual que en el 2016, los frutos secos son los productos de origen vegetal que destacan con mayor número de notificaciones 47 seguido del grupo de frutas y derivados con 20 notificaciones.

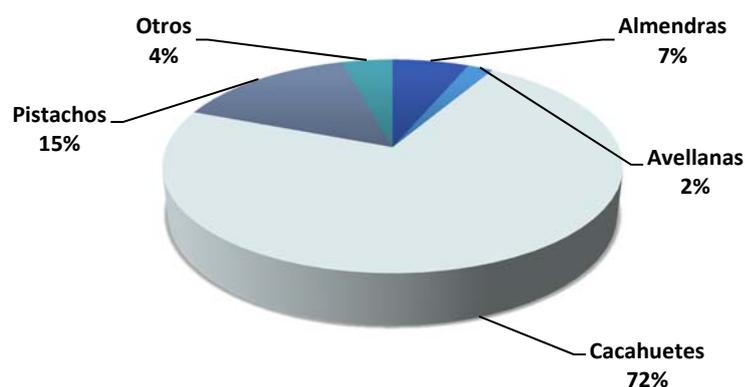


Gráfico Nº 76: Distribución de las notificaciones referentes a los rechazos por frutos secos

OTROS ALIMENTOS

Comparándolo con el 2016 que hubo 4 notificaciones, este año tenemos solamente dos rechazos de “otros alimentos”, que corresponden en ambos casos a complementos alimenticio.

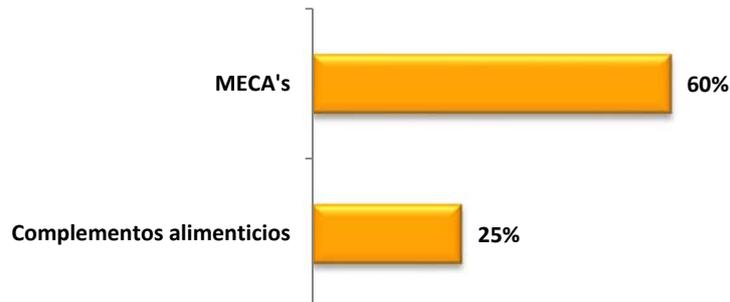


Gráfico N°77: Clasificación de los alimentos implicados incluidos en el grupo “otros alimentos”

En total se han efectuado 3 notificaciones de rechazo en materiales destinados a estar en contacto con alimentos (2 notificaciones en 2016) con lo que se observa que ha habido un ligero incremento respecto al año pasado.

En todos los casos, el peligro identificado era la migración de formaldehído.

5.2 MOTIVO DE LAS NOTIFICACIONES

En cuanto a los motivos que han dado lugar a las notificaciones de rechazo de alimentos en España durante el año 2017, destacan los peligros químicos, 86 notificaciones. En segundo lugar se sitúan los peligros físicos con 48 notificaciones, muy por detrás de los peligros químicos. En tercer y cuarto lugar, en niveles parecidos entre sí, se sitúan los peligros biológicos con 21 y la categoría denominada otros peligros con 25 notificaciones.

Peligros	Productos origen animal	Productos origen vegetal	Otros	TOTAL
Biológicos	13	8	0	21
Químicos	15	68	3	86
Físicos	43	5	0	48
Otros	15	8	2	25
TOTAL	86	89	5	180

Tabla N° 10: Clasificación general de los peligros detectados

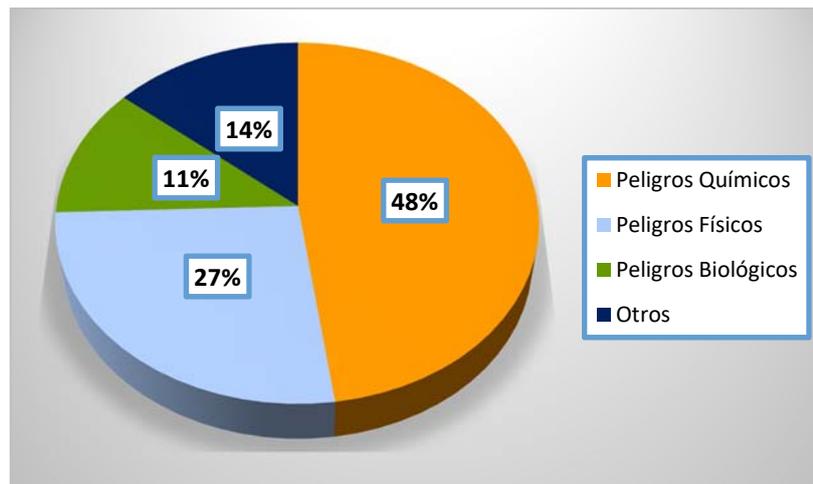


Gráfico nº78: Distribución de las notificaciones según los peligros detectados

PELIGROS BIOLÓGICOS

Los peligros biológicos han generado un total de 21 notificaciones de rechazo, la mayoría de ellas son debidas a la presencia de bacterias potencialmente patógenas con 16 notificaciones.

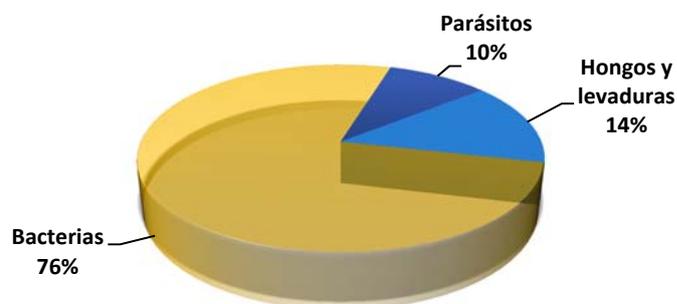


Gráfico Nº79: Distribución de los peligros biológicos detectados en las notificaciones de rechazos

Debido a que el mayor porcentaje de notificaciones, en concreto un 76%, son debidas a la detección y/o cuantificación de bacterias, se desglosa a continuación a que son debidas éstas; de ellas se destaca el número de notificaciones debidas a la presencia de Salmonella, con un total de 13; otros microorganismos implicados 2 notificaciones por la presencia de *E. coli*, por el serotipo productor de toxina Shiga y 1 notificación cuya causa ha sido aerobios mesófilos.

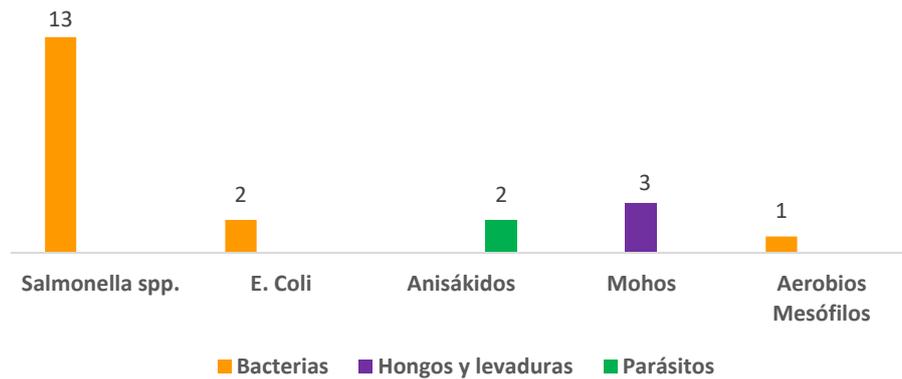


Gráfico N°80: Clasificación de los peligros biológicos detectados en las notificaciones de rechazos

PELIGROS QUÍMICOS

Dentro de los peligros químicos, 86 notificaciones de rechazo, el grupo con mayor número de notificaciones es el grupo de toxinas fúngicas con 51 notificaciones, reseñando de estas, que 48 de ellas son causadas por la detección de elevados niveles de aflatoxinas, esto se debe en gran medida al elevado número de importaciones de frutos secos originarios de Países Terceros, como Turquía, Irán o La India, que se realizan a nivel europeo. En segundo lugar el mayor número de notificaciones, 21, son debidas al grupo del uso de aditivos en niveles superiores a los permitidos o prohibidos. Le siguen a bastante distancia el grupo de

fitosanitarios con 5 notificaciones, ya sea por la detección de un nivel superior al legalmente establecido o por un uso no autorizado de los mismos, el del grupo metales pesados destacando 3 notificaciones debidas a la detección de elevados niveles de cadmio en moluscos, 3 notificaciones del grupo de medicamentos veterinarios y 3 notificaciones debidas a migración de formaldehído.

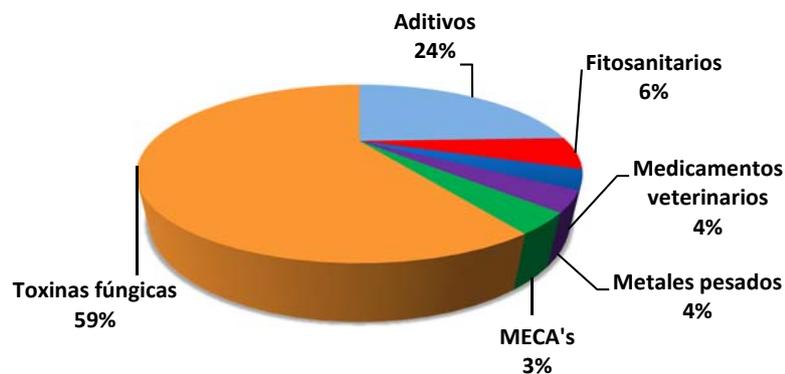


Gráfico N°81: Distribución de los peligros químicos detectados en las notificaciones de rechazos

PELIGROS FÍSICOS

En el 2016 tenemos 48 notificaciones debidas a peligros físicos, un año más predominan las ocasionadas por defectos de temperatura con 39 notificaciones. A continuación se sitúan las notificaciones por alteraciones organolépticas y/o higiene deficiente que ascienden a 8 y defectos del envase 1 notificación.

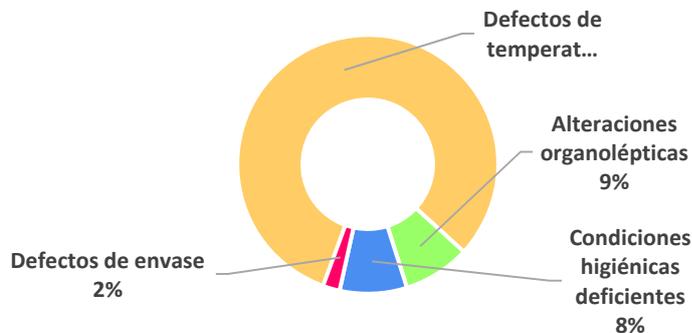


Gráfico N° 82: Distribución de notificaciones atendiendo al peligro físico detectado

OTROS PELIGROS

Los denominados “otros peligros” han motivado un total de 25 notificaciones de rechazo. En primer lugar, se encuentran las notificaciones de intento de importación ilegal con un total de 15 notificaciones. Le sigue 4 notificaciones por defectos documentales y 3 notificaciones se atribuyeron a defectos en el etiquetado del producto;

Mencionar una notificación por composición no autorizada; 1 notificación debida a la presencia de organismos modificados genéticamente no autorizados y 1 por medio de transporte inadecuado.

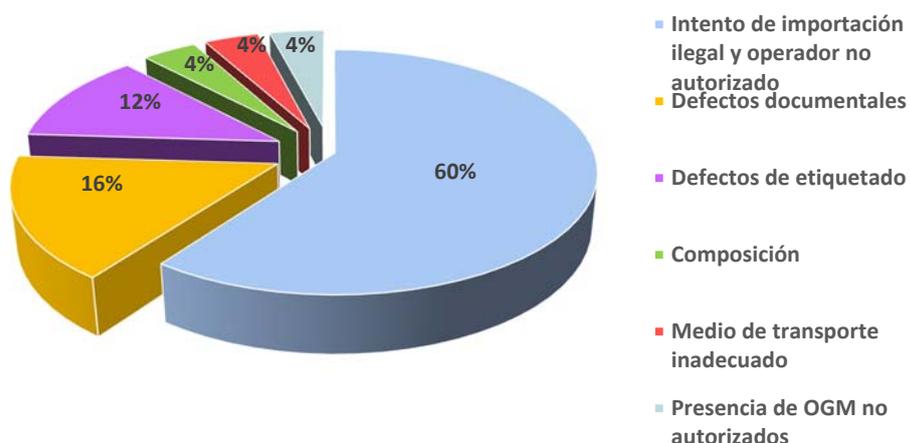


Gráfico N°83: Distribución de las notificaciones según el tipo de peligro incluido en el grupo de “otros peligros”

5.3 ORIGEN DE LOS PRODUCTOS IMPLICADOS

Respecto a los terceros países originarios de los productos rechazados para su importación en España, se han registrado 35 países de origen diferentes. China es el país que acumula más notificaciones cuyo número asciende a 61, seguido de Turquía con 17 notificaciones, Marruecos con 13 notificaciones, Brasil con 11 notificaciones, La India con 10 notificaciones.

Países Terceros de Origen	Nº Notificaciones
China	61
Turquía	17
Marruecos	13
Brasil	11
India	10
Papúa-Nueva Guinea	7
Venezuela	7
Irán	6
Estados Unidos	5
Perú	4
Chile	3
Ecuador	3
Filipinas	3
Argentina	2
Indonesia	2
Israel	2
Mauritania	2
Namibia	2
Senegal	2
Seychelles	2
Uruguay	2
Vietnam	2
Colombia	1
Gambia	1
Islas Salomón	1
Japón	1
Madagascar	1
Islas Mauricio	1
México	1
Nueva Zelanda	1
República Dominicana	1
Rusia	1
Ucrania	1
Yemen	1
TOTAL	180

Tabla Nº11: Distribución de las notificaciones según el País tercero de origen de los productos implicados

5.4 PAISES NOTIFICANTES

Teniendo en cuenta los rechazos que implican a España, 174 han sido notificados por puestos de inspección fronterizos españoles, y en 6 ocasiones han sido notificados por un Estado miembro en los que se ha visto implicado un importador español.

País notificante	Nº de notificaciones
España	174
Portugal	2
Bélgica	1
Bulgaria	1
Países Bajos	1
Reino Unido	1
TOTAL	180

Tabla Nº12: Distribución de las notificaciones según el País Notificante de los productos implicados

TABLAS RESUMEN DE ALERTAS, INFORMACIONES Y RECHAZOS EN SCIRI

Otro aspecto interesante resulta de comparar los datos de la categoría de producto y el tipo de notificación (clasificación de la notificación según el SCIRI), como se observa en la siguiente

	Categoría del producto	Alerta	Información para atención	Información para seguimiento	Rechazo en frontera	Total 2017
ALIMENTOS DE ORIGEN ANIMAL	Carne y productos cárnicos (distintos de aves)	16	6	7	5	34
	Carne y productos cárnicos de ave	3	1	1	7	12
	Crustáceos	1	1	8	18	28
	Moluscos	12	19	6	25	62
	Pescados y productos pesqueros	105	59	2	31	197
	Huevos y ovoproductos	2	2	1	0	5
	Leche y productos lácteos	11	0	0	0	11
	Polen	3	0	0	0	3
Miel	1	0	0	0	1	
ALIMENT	Aceites y grasas vegetales	3	0	3	1	7

	Categoría del producto	Alerta	Información para atención	Información para seguimiento	Rechazo en frontera	Total 2017
	Bebidas alcohólicas	5	0	0	0	5
	Bebidas refrescantes	1	0	1	2	4
	Cereales y productos de panadería	13	0	1	3	17
	Edulcorantes naturales y derivados	7	0	1	0	8
	Frutas y vegetales	16	8	7	24	55
	Frutos secos	12	0	1	47	60
	Condimentos y especias	10	4	0	8	22
	Infusiones	3	0	4	4	11
OTROS	Aditivos	3	0	4	0	7
	Platos preparados y aperitivos	1	0	3	0	4
	Productos dietéticos, complementos alimenticios y productos enriquecidos	19	1	32	2	54
MATERIALES EN CONTACTO CON ALIMENTOS		12	0	7	22	3

Tabla N°13: Notificaciones por categoría de producto y tipo de notificación

	Categoría del peligro	Alerta	Información para atención	Información para seguimiento	Rechazo en frontera	Total 2017	Total nº afectados
QUIMICO	3MCPD	0	0	1	0	1	0
	Aceite mineral	2	0	0	0	2	0
	Acilamida	2	0	0	0	2	0
	Aditivos	12	0	22	21	55	0

	Categoría del peligro	Alerta	Información para atención	Información para seguimiento	Rechazo en frontera	Total 2017	Total nº afectados
	Alcaloides pirrolizidínicos	3	0	0	0	3	0
	Fitosanitarios	5	6	2	5	18	0
	HAP's	3	0	0	0	3	0
	Medicamentos veterinarios	0	5	0	3	8	0
	Metales pesados	62	41	2	3	108	0
	Micotoxinas	19	0	0	51	70	0
	Migraciones	10	0	6	3	19	0
	Yodo	0	0	1	0	1	0
BIOLOGICO	Biotoxinas marinas	3	0	0	0	3	0
	Hongos y levaduras	0	0	1	3	4	0
	Microorganismos patógenos	47	26	10	16	99	74
	Otras toxinas (histaminas)	25	11	0	0	36	351
	Parásitos	9	10	3	2	24	0
	Toxiinfección de origen desconocido	1	0	0	0	1	4
	Toxinas biológicas	1	0	0	0	1	17
FÍSICO	Alteraciones organolépticas	0	0	0	4	4	0
	Condiciones higiénicas deficientes	0	0	0	4	4	0
	Cuerpos extraños	13	0	2	0	15	3
	Defectos de envase	2	0	1	1	4	0

	Categoría del peligro	Alerta	Información para atención	Información para seguimiento	Rechazo en frontera	Total 2017	Total nº afectados
	Defectos de temperatura	0	0	0	39	39	0
	Irradiación	0	0	1	0	1	0
	Riesgo de Asfixia	2	0	0	0	2	0
OTROS	Alimentos/Ingredientes no autorizados como nuevos alimentos	0	0	23	0	23	0
	Composición	14	1	11	1	27	3
	Defectos documentales	0	0	0	4	0	0
	Etiquetado incorrecto-Alérgenos	24	1	0	2	27	1
	Etiquetado incorrecto (no alérgenos)	0	0	1	1	2	0
	Fraudes	0	0	1	0	1	0
	Industrias clandestinas/Falta de garantías sanitarias	1	0	1	15	17	0
	Medio de transporte inadecuado	0	0	0	1	1	0
	Presencia de OMG	0	0	0	1	1	0

Tabla Nº 14: Notificaciones por categoría de peligro y tipo de notificación

6. VARIOS

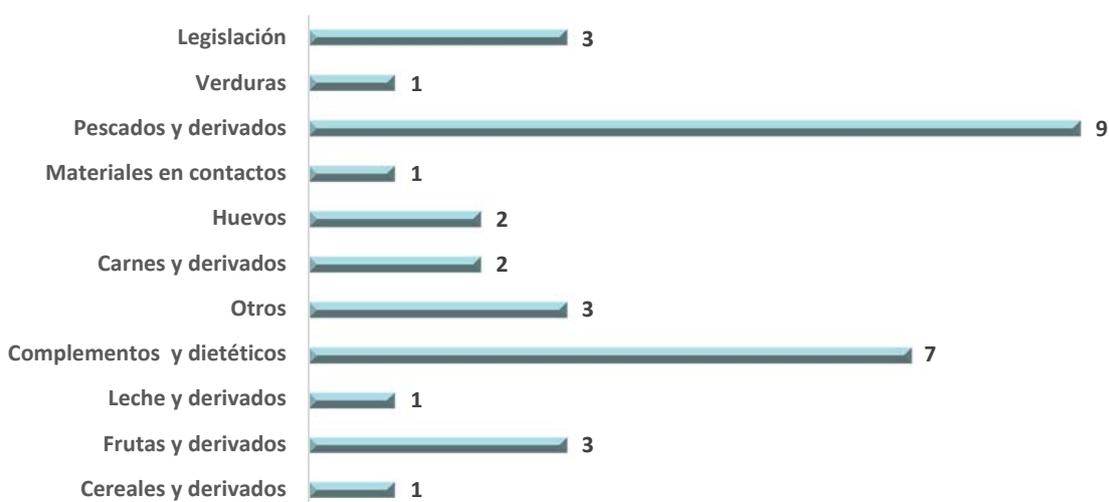
Las notificaciones que engloban esta categoría de expedientes se caracterizan por abarcar una serie de contenidos relativos a incidentes de la cadena alimentaria pero, como se especifica en la descripción de los niveles de gestión del SCIRI, no son clasificados como notificación de alerta, información o rechazo por no cumplir con los requisitos por los que éstos mismos se caracterizan.

Pueden originarse por causas muy diversas, desde novedades legislativas relevantes hasta la sospecha de toxiinfecciones u otras enfermedades que pudieran estar relacionadas con el consumo de productos alimenticios de las que, sin embargo, no se dispone de información o pruebas epidemiológicas concluyentes que permitan clasificar los expedientes como notificaciones de alertas o información.

Las notificaciones de “varios” son trasladadas por los diferentes puntos de contacto tanto a nivel nacional, en el ámbito del SCIRI, como a nivel comunitario, en el ámbito del RASFF.

En 2017 se han notificado un total de 33 expedientes, 4 notificaciones más que los originados en el año 2016.

El siguiente gráfico proporciona una visión general de la distribución de este tipo de notificaciones en función de los principales grupos de alimentos involucrados, entre los que destacan notoriamente los pescados y productos de la pesca y el grupo que incluye a los complementos alimenticios y los alimentos dietéticos.



Grafico_№84: distribución en función del tipo de alimento implicado en los expedientes varios en 2017

En relación a los motivos por los que se generaron estos expedientes de varios, indicar que son de distinta naturaleza. Las notificaciones de productos pesqueros obedecen a temas variados, se refieren a productos pesqueros rechazados en países terceros por distintas causas como detección de problemas en la integridad de los envases, ausencia de marcas de identificación, presencias de niveles elevados de metales como el mercurio, detección de histamina o incumplimiento de los criterios microbiológicos del país de destino en parámetros como, por ejemplo, la presencia de listeria. Las notificaciones de complementos alimenticios corresponden básicamente a la detección de sustancias con actividad farmacológica, fundamentalmente sildenafil y sus derivados.

Otros expedientes de varios se notificaron por la presencia de patógenos de distinta naturaleza como *Clostridium botulinum* en mermeladas, hepatitis A en frutos de baya, listeria en verduras, *E. coli O:121* en harinas o *Salmonella* en huevos. Los expedientes de carnes y derivados fueron motivados por deficiencias de higiene y detección de carnes distintas a las declaradas, detectándose actuaciones fraudulentas. Por último, y más llamativos resultaron expedientes asociados a fraudes como la presencia de parafina en cera de abejas o actividades delictivas como la sospecha de contaminación por adición de sustancias tóxicas en productos alimenticios en Alemania.

7. EXPLOTACIONES POSITIVAS AL USO DE SUSTANCIAS PROHIBIDAS Y/O MEDICAMENTOS DE USO VETERINARIO POR ENCIMA DE LOS LÍMITES ESTABLECIDOS.

En este apartado se dará una visión más pormenorizada de las notificaciones relativas a las explotaciones ganaderas que han mostrado analíticas no satisfactorias con respecto al uso de sustancias prohibidas y/o medicamentos de uso veterinario por encima de los límites legalmente establecidos en el marco del Plan Nacional de Investigación de Residuos.

Durante el año 2017, de las 37 notificaciones realizadas una fue retirada. De las 36 restantes, 20 explotaciones fueron excluidas, 10 cerradas por plazo y 6 se encontraban bajo control en el momento de la obtención de los datos indicados en el apartado 2 de esta memoria.

En el desarrollo de la memoria, no se va a tener en cuenta la notificación retirada.

7.1 ESPECIES GANADERAS AFECTADAS.

Las especies animales afectadas en las notificaciones en las que estuvieron implicadas, son las que se recogen en la tabla y el gráfico adjuntos:

Especie	Nº Notificaciones
Aviar	3
Bovino	11
Equino	1
Ovino	2
Porcino	18
Acuicultura	1
TOTAL	36

Tabla Nº15: Especies animales implicadas en las notificaciones.

Destacan sobre el resto, las notificaciones relativas a ganado bovino (31), así como las relativas a ganado porcino (20).

7.2 MOTIVOS DE LAS NOTIFICACIONES

Las sustancias detectadas y notificadas, según la clasificación establecida en la Directiva 96/23/CE, son las que se especifican en la siguiente tabla en la que puede observarse el número de notificaciones por sustancia y especie.

Sustancias Detectadas por Especie (2017)										
Grupo Sustancias	Sustancias					Especie				
	Nombre	Nº Notificaciones	Excluidas	Cerradas por plazo	Bajo Control	Nombre	Nº Notificaciones	Excluidas	Cerradas por plazo	Bajo Control
Grupo A3	Beta-boldenona	1	0	1	0	Porcino	1	0	1	0
	17-beta-19nortestosterona	2	1	1	0	Porcino	2	1	1	0
Grupo A5	Mapenterol	1	0	0	1	Bovino	1	0	0	1
Grupo A6	Cloranfenicol	1	1	0	0	Bovino	1	1	0	0
	AOZ (3-amino-2-oxazolidinone)	1	1	0	0	Porcino	1	1	0	0
	SEM (semicarbazide)	1	1	0	0	Porcino	1	1	0	0
	Nitrofurazona	1	1	0	0	Porcino	1	1	0	0
Grupo B1	Sulfadiazina	8	5	2	1	Bovino	2	1	1	0
						Porcino	3	2	1	0
						Aviar	1	1	0	0
						Ovino	2	1	0	1
	Oxitetraciclina	2	1	0	1	Porcino	1	1	0	0
	Florfenicol	1	0	1	0	Bovino	1	0	0	1
Grupo B2	Florfenicol	1	0	1	0	Porcino	1	0	1	0
	Doxiciclina	5	1	3	1	Porcino	3	0	2	1
	Aviar	2	1	1	0	0	1	0	0	
Grupo B2	Clortetraciclina	1	0	1	0	Bovino	1	0	1	0
	Lincomicina	1	1	0	0	Porcino	1	1	0	0
	Antiinflamatorios no esteroideos (AINS)	1	0	1	0	Equino	1	0	1	0
	Toltrazuril	1	1	0	0	Porcino	1	1	0	0
	Dexametasona	4	4	0	0	Bovino	4	4	0	0
Grupo B2	Ivermectin	1	1	0	0	Bovino	1	1	0	0
	Glucocorticoides	1	0	0	1	Porcino	1	0	0	1
	Metilprednisolona	1	0	0	1	Porcino	1	0	0	1
Grupo B3	Otras Sustancias Y Contaminantes Medioambientales	1	1	0	0	Acuicultura	1	1	0	0

Tabla Nº16: Sustancias detectadas de acuerdo a la clasificación establecida en la Directiva 96/23/CE.

El grupo más numeroso de notificaciones corresponde a sustancias del Grupo B1, destacando el empleo de sulfadiazina (8 notificaciones).

7.3 ORIGEN DE LAS EXPLOTACIONES GANADERAS AFECTADAS.

Si realizamos un estudio en base a las CCAA de origen de las explotaciones positivas notificadas a través del sistema, se desprende que las Comunidades Autónomas de Aragón, Cataluña y Castilla – La Mancha fueron las CCAA de origen implicadas en un mayor número de notificaciones.

Por CCAA	Nº de notificaciones
Andalucía	2
Aragón	7
Cantabria	1
Baleares	1
Castilla-La Mancha	5
Castilla y León	4
Cataluña	5
C. Valenciana	2
Extremadura	1
Galicia	4
País Vasco	1
Murcia	3
Navarra	1
TOTAL	37

Tabla Nº17: CCAA de origen de las explotaciones implicadas.

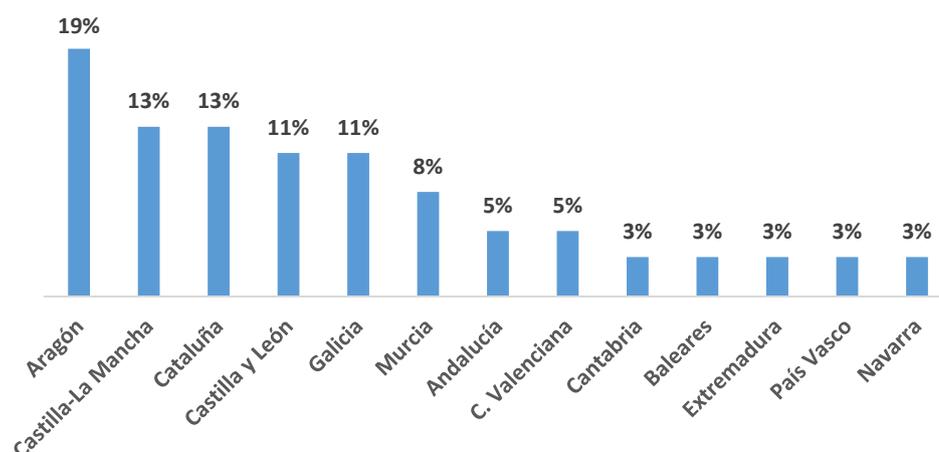


Gráfico Nº85: Comunidades Autónomas de origen de las explotaciones implicadas.

7.4 COMUNIDADES AUTÓNOMAS NOTIFICANTES.

Por lo que respecta a la participación de las Comunidades Autónomas en la notificación a través del Sistema, los datos se reflejan en la siguiente tabla:

C.A. Notificante	Nº Notificaciones
Aragón	5
C. Valenciana	4
Cantabria	1
Castilla-La Mancha	4
Castilla y León	5
Cataluña	5
Galicia	4
Islas Baleares	1
Murcia	6
Navarra	1
País Vasco	1
Total:	37

Tabla Nº18: Participación de las CCAA en las notificaciones efectuadas.

A la vista de los datos disponibles (sin tener en cuenta las notificaciones retiradas), en el año 2017, en comparación con el pasado año, ha disminuido el número de notificaciones efectuadas a través del sistema, ya que en el año 2016 fueron 70 las notificaciones realizadas.

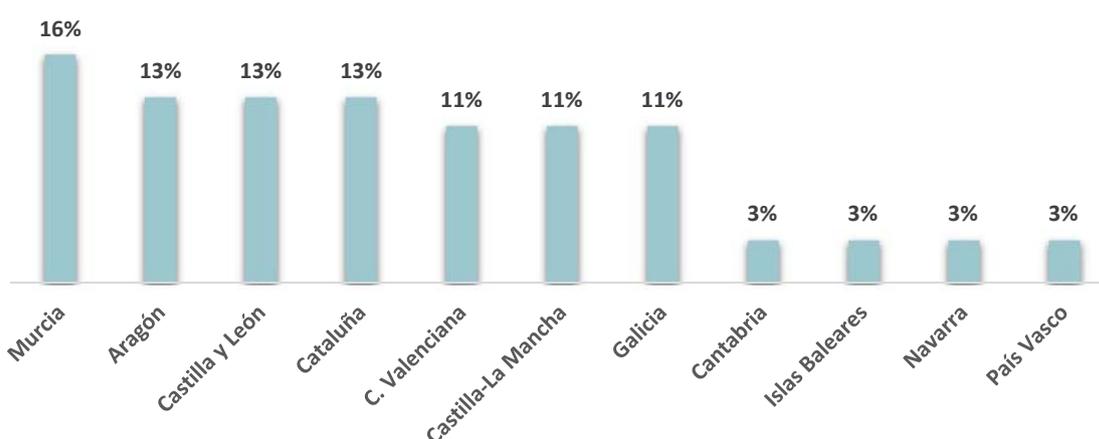


Gráfico Nº86: Participación de las CCAA en la comunicación de explotaciones a través del SCIRI.

8. PAPEL DE ESPAÑA EN EL RASFF: COMPARATIVA CON OTROS EEMM

Teniendo en cuenta los datos preliminares notificados por la Comisión relativos a las notificaciones RASFF de 2017 y valorando el papel de España en el RASFF, es necesario tener presente que España es el país de origen con mayor número de notificaciones en el sistema, 247 en total en el RASFF, siendo, por otro lado, el tercer país que más notifica después de Italia y Holanda.

Asimismo, es destacable que España presenta un alto porcentaje de respuesta a las cuestiones formuladas por el punto de contacto de la Comisión en las diferentes alertas notificadas en 2017, un 97% de respuestas lo cual es un porcentaje muy destacable cuando se compara con otros países comunitarios. No obstante, sí es oportuno reseñar que el tiempo de respuesta tanto en notificaciones originales como de seguimiento de nuestro país requiere hacer un esfuerzo de mejora en la velocidad de las respuestas proporcionadas en el marco de las notificaciones emitidas en el RASFF; en este sentido hay que subrayar que se ha incrementado la media de tiempo de respuesta en notificaciones originales de 2.6 días en 2016 a 3.5 días en 2017 y de 2.9 días a 3.4 días en notificaciones de seguimiento.

Un número importante de las notificaciones en las que ha estado España involucrada en el año 2017 derivan de dos situaciones muy concretas, una de ellas se podría clasificar como endémica y es la detección de mercurio en grandes peces depredadores; la segunda, relativa a la presencia de niveles de histamina por encima de los límites establecidos en la legislación comunitaria asociada o no a intoxicaciones en distintos países europeos, motivó en 2017 un primera misión conjunta de las autoridades nacionales y comunitarias y, posteriormente, una auditoría de la DG-SANTE. A continuación, se procede a realizar un análisis de este segundo evento.

NOTIFICACIONES POR HISTAMINA MOTIVADAS POR PRODUCTOS CON ORIGEN EN ESPAÑA

A lo largo del año 2017 se originaron 33 notificaciones por alto contenido de histamina en atún, de todas ellas 22 notificaciones se correspondían con alertas y 11 con informaciones, en las cuales España está implicada como país de origen.

El producto involucrado, atún, se presentaba en varios formatos: congelado, descongelado y refrigerado o envasado al vacío. En el caso de las notificaciones de alerta, el país notificante por excelencia fue Italia, seguido de Francia y también España.

La repercusión mediática que motivaron las notificaciones relacionadas con altos contenidos de histamina en el atún se debieron principalmente a que se originaron diversos brotes de intoxicación alimentaria. Concretamente, en el ámbito de las notificaciones de alertas se vieron afectados un total de 228 consumidores, en diferentes fechas y distintos lugares, pero con un mismo denominador común, el consumo de atún presuntamente con alto contenido de histamina.

Respecto a las notificaciones de información, también reflejaron varios afectados, aunque en número menor, alcanzado una cifra total de 27 casos por intoxicación alimentaria con la sintomatología típica derivada de la ingesta excesiva de histamina (síndrome escombroides).

Los síntomas del síndrome escombroides se caracterizan por presentarse en forma de picor de la garganta, rubor y sudor facial, náuseas y vómitos, cefaleas y eritemas cutáneos. Por lo general la evolución de la sintomatología suele cursar de manera favorable y se resuelve transcurridas 24h, no obstante, existen excepciones con casos más severos por desarrollo de asma o manifestaciones de tipo cardíaco. Los síntomas pueden manifestarse directamente a los pocos minutos o transcurridas hasta 2 horas tras la ingesta del alimento con alto contenido en histamina.

La histamina se sintetiza de manera endógena en todos los animales tras la descarboxilación de su precursor, el aminoácido histidina. La histamina endógena, presente de manera natural en los seres vivos, lleva a cabo diversas funciones fisiológicas relacionadas con la respuesta inmune, la secreción gástrica y la neuromodulación. Sin embargo, la histamina exógena puede generar intolerancias alimentarias en personas sensibles e intoxicaciones alimentarias.

Para la producción de histamina en alimentos es necesario que haya disponibilidad de su aminoácido precursor en el mismo y de bacterias que sintetizan la enzima descarboxilasa a partir de la histidina. Las bacterias, presentes de manera habitual en el tracto gastrointestinal pueden migrar hasta la piel, músculo o branquias, donde el contenido de aminoácidos libres es mayor, durante el almacenamiento del pescado tras su captura o bien durante su despiece.

Pero para la formación de histamina en los alimentos se deben de dar una serie de condiciones:

- Presencia de microorganismos que presenten la enzima descarboxilasa
- Disponibilidad de aminoácidos precursores
- Condiciones favorables de pH, Aw, disponibilidad de oxígeno, siendo la temperatura el factor determinante.

Una temperatura óptima favorece el desarrollo de las bacterias productoras de la enzima descarboxilasa, fomenta la descarboxilación de histidina y por tanto aumenta la concentración de histamina. En consecuencia, los altos niveles de histamina que se dan en el pescado son originados bien por una mala manipulación o por ruptura de la cadena del frío.

Según la normativa actual, el límite de histamina presente en el pescado, está definido entre 100 y 200 mg/kg (se toman nueve muestras, de las cuales solo dos pueden presentar valores entre 100 y 200 mg/kg, ninguna puede superar los 200 mg/kg y el valor medio debe ser inferior o igual a 100 mg/kg). El síndrome escombroides se suele producir cuando se ingiere histamina en una cantidad superior a los 50 mg/kg, lo que implica que la concentración previa de histamina presente en el pescado supera los 200 mg/kg (límite máximo presente en la normativa). Si los productos, previamente, han sido sometidos a un tratamiento de maduración enzimática en salmuera, se permiten valores superiores pero sin sobrepasar el doble de los valores indicados anteriormente.

Mantener un adecuado control de la cadena del frío tras la captura del pescado resulta vital para evitar el desarrollo de bacterias que faciliten la producción de histamina. Si esta condición no es puesta en práctica, las bacterias pueden desarrollarse fácilmente, traduciéndose en un incremento de la concentración de histamina en el pescado. El uso de altas temperaturas puede

ser empleado para eliminar la flora bacteriana responsable, sin embargo, la histamina presenta estabilidad al calor y una vez formada es imposible eliminarla.

La detección de aminas biógenas deben formar parte de los procesos de verificación durante la elaboración de los productos (APPCC) y para determinar la frescura del producto fresco o procesado. Para ello existen una serie de métodos analíticos que permita determinar la histamina en productos alimenticios, en este caso pescado.

Entre ellos se encuentran los siguientes:

- Método fluorimétrico
- Método espectrofluorimétrico
- Test ELISA
- Test colorimétricos enzimáticos

Sin embargo, la EFSA propone que la cromatografía líquida de alta resolución (HPLC) es el único método con la capacidad de reproducir y cuantificar los niveles de histamina con una elevada sensibilidad y resulta el método analítico más fiable y científicamente reconocido para ser empleados sobre los alimentos susceptibles de formar una mayor cantidad de aminas biógenas, entre las que se encuentra la histamina.

La EFSA a su vez destaca que en la actualidad hay escasa información para recomendar un programa y/o una metodología de seguimiento concreta para la determinación de la concentración de aminas biógenas en productos alimenticios fermentados para poder ser empleados de manera rutinaria en las evaluaciones de las prácticas higiénicas durante el proceso de elaboración de éstos productos.

El desarrollo e implantación de estas técnicas es muy relevante ya que además de que la histamina permanece estable cuando el producto es sometido a altas temperaturas, una concentración elevada en el alimento no modifica las características organolépticas del mismo y por tanto su detección antes de que el producto sea consumido es imposible.

Esta situación se agrava aún más cuando a los productos de la pesca como el atún son tratados con sustancias no autorizadas como aditivos no autorizados en forma de extractos vegetales con alto contenido en nitritos, nitratos y antioxidantes que producen un cambio en el color del producto, aparentando frescura cuando el producto ya no lo es o enmascarando la descomposición del producto en el cual la producción de histamina se está produciendo.

Debido al incremento en el número de notificaciones en el ámbito del RASFF en 2017, las razones de su emisión (altos contenidos en histamina e intoxicación histamínica derivado del consumo de atún procedente de España) junto con los resultados preliminares de las investigaciones realizadas por las autoridades españolas ante esta situación así como la información intercambiada entre las Autoridades de España y los Servicios de la Comisión, ambas partes consideraron oportuno realizar una misión conjunta desde el 26 de Junio al 4 de Julio del año 2017, donde la Comisión participo en calidad de observador, ofreciendo asistencia técnica. El objetivo de la misión era tratar de identificar las posibles causas que habían generado un incremento en el número de notificaciones, así como la posibilidad de identificar posibles prácticas fraudulentas en el sector.

Durante la misión las actuaciones de control se llevaron a cabo en 6 CCAA de las cuales se inspeccionó a un total de 7 establecimientos pesqueros, 3 distribuidores y 3 proveedores de materia prima.

Tras las actuaciones se pudo observar deficiencias en algunos de los establecimientos, tales como:

- Destino indebido de la materia prima: el atún en salmuera destinado a conserva estaba siendo utilizado para ser comercializado como filetes frescos.
- Uso de aditivos no autorizados para proporcionar un cambio de color en el pescado y simular una mayor frescura del mismo, induciendo a error al consumidor (aunque no se encontraron las suficientes evidencias que apoyasen la conclusión de una actividad ilícita generalizada en este punto, excepto por un establecimiento español)
- Los aditivos autorizados estaban siendo utilizados en las cantidades que exceden los límites “quantum satis” en base a las opiniones existentes de EFSA.

Tras las actuaciones de la misión se presentaron los resultados preliminares y se elaboraron una serie de conclusiones que sirvieron como base para que se desarrollasen a nivel nacional una serie de líneas de actuación que posteriormente serían auditadas por los servicios de la Comisión.

Con posterioridad, en el mes de octubre de 2017, tuvo lugar a auditoría DG SANTE 2017/6301 para la evaluación de los sistemas de control de producción y comercialización de productos pesqueros derivados de especies de atún y medidas adoptadas tras la misión conjunta de España y la Comisión Europea. El objetivo de la auditoría es evaluar la efectividad de los controles oficiales en el sector del atún español y las medidas adoptadas por las autoridades competentes españolas tras los resultados obtenidos durante la misión conjunta entre la Comisión y España.

Debido a las características de la histamina y las condiciones por las que su producción se ven favorecidas, se han de tener en cuenta todos los factores que intervienen en su producción y que estos se pueden dar en varias fases de la cadena alimentaria. En particular, siendo la temperatura uno de los factores más limitantes, un mal control de la cadena del frío tras la captura, almacenamiento y el procesado juega un papel muy importante para el incremento de la concentración de histamina.

De hecho, tras las investigaciones realizadas durante esta misión y en posteriores controles oficiales, se aportan evidencias de la existencia de falta de control de temperatura en varias fases de la cadena alimentaria, que en ocasiones se compaginan con prácticas no higiénicas que favorecen la contaminación bacteriana y que por tanto influyen en el incremento de la concentración de histamina.

Tras la auditoría de la DG-SANTE se reflejaron, entre otras, las siguientes conclusiones:

- España ha adoptado las medidas para abordar los puntos identificados durante la misión conjunta relacionadas con la elección de las materias primas, el cambio de color y el uso asociado de aditivos no autorizados.
- El equipo auditor también identificó que el seguimiento de las notificaciones en el ámbito del RASFF así como el intercambio de información se realizó de manera adecuada por las autoridades competentes ya que en todas las ocasiones fue posible la trazabilidad hasta

el buque pesquero congelador, obteniéndose toda la información relevante durante el proceso.

- El equipo auditor también informó que tras la auditoría, las medidas actuales existentes para abordar y proporcionar garantías en relación con las materias primas utilizadas (solo productos de atún congelados a no más de -18°C) se basan en gran parte en “autoalegaciones” por parte de los productores. Tales alegaciones provocan que el sistema de la flota española no asegure robustez, debido a que estas alegaciones no pueden ser comprobadas o impugnadas por las autoridades competentes, comprometiendo el cumplimiento de dichas alegaciones.
- Los programas de control oficial se adecuan a la normativa comunitaria y además son implementados de manera satisfactoria.
- Los controles oficiales de los estándares sanitarios de los productos de las pesca se llevan a cabo de manera adecuada, a pesar de que no todas las CCAA pudieron adoptar todas las medidas de actuación necesarias para asegurar que los productos cumplen con los requisitos de la UE, sobre todo en materia del uso de aditivos autorizados en cantidad adecuada (quantum satis).
- Las autoridades implicadas están adoptando medidas para informar a los operadores económicos sobre la práctica ilegal del uso de aditivos alimentarios no autorizados en productos de la pesca y están realizando controles para su detección.

Como consecuencia de la auditoría de la DG SANTE2017/6301 para evaluar el sistema de control oficial en el ámbito de la producción y comercialización de productos pesqueros derivados de especies de atún, y como acciones propuestas para dar respuesta a las recomendaciones de dicha auditoría, se acordó en por la Comisión Institucional de la AECOSAN el desarrollo de una Guía de Criterios de orientación para las Autoridades Competentes así como un procedimiento de control de buques congeladores. De igual modo se procedió a la aprobación de una nota que establece una dosis máxima recomendada de ascorbatos en lomos de atún de 300 mg/kg con el objeto de evitar el uso abusivo de estos aditivos incumpliendo el concepto de quantum satis y que podría inducir a error al consumidor por conllevar cambios inaceptables de color en el atún. De igual manera, en el Plan de Acción propuesto por las autoridades españolas se establece realizar una revisión, y, si procede, una modificación de los sistemas de control, planificados en función del riesgo de todos los establecimientos productores de atún y productos elaborados. Asimismo, se procederá a una revisión de los procedimientos de auditoría del APPCC, en particular las condiciones de congelación en función el uso al que se va a destinar el producto; de igual manera se desarrollará un procedimiento de control en los buques congeladores para asegura un adecuado método de congelación y que se alcanzan las temperaturas adecuadas en función de lo establecido en la legislación y el uso del producto. Las auditorías en los establecimientos se realizarán, como se ha indicado, en base al riesgo, priorizando aquellos establecimientos implicados en expedientes de notificaciones del SCIRI/RASFF. De igual manera se promoverá la realización de una reunión con el sector con el objeto de la creación de una guía de buenas prácticas de higiene.

Medidas adicionales como la coordinación de un estudio para alcanzar con rapidez en los buques congeladores temperaturas de -18°C en el centro del pescado, la propuesta de modificar el Reglamento (UE) 931/2011 con la inclusión de un párrafo que indique el método de congelación

a bordo así como una modificación del modelo de certificación de productos pesqueros importados en la UE originarios/procedentes de terceros países que incluya información sobre el barco congelador y del sistema de congelación también han sido propuestas con el objetivo de mejorar los controles realizados por las autoridades de salud pública.

Destacar, por último, el papel tan relevante que ha adoptado Guardia Civil Española tanto para la incautación de los productos de atún fraudulentos como para aportar información derivada de sus actuaciones en los diferentes establecimientos y productores de pescado, en relación con el uso no autorizado de aditivos, intercambio de especies, etc. Sus actuaciones han contribuido a garantizar que los productos presentes en el mercado cumplen con sus características higiénico-sanitarias, de calidad y que no suponen un fraude ni un riesgo para el consumidor final.

9 TABLA DE ACRÓNIMOS

AECOSAN	Agencia Española de Consumo, Seguridad Alimentaria y Nutrición
AC	Autoridad Competente
AEMPS	Agencia Española de Medicamentos y Productos Sanitarios
MAGRAMA	Ministerio de Agricultura, Alimentación y Medio Ambiente
CCAES	Centro de Coordinación de Alertas y Emergencias Sanitarias
CA	Comunidad Autónoma
CCAA	Comunidades Autónomas
OMS	Organización Mundial de la Salud
INFOSAN	Departamento de Seguridad Alimentaria, Zoonosis y Enfermedades de transmisión alimentaria de la OMS (The International Food Safety Authorities Network)
PC	Punto de Contacto
PNIR	Plan Nacional de Investigaciones de Residuos
RASFF	Rapid Alert System for Food and Feed (Sistema de Red de Alerta para Alimentos y Piensos)
SCIRI	Sistema Coordinado de Intercambio Rápido de Información
SGSE	Subdirección General de Sanidad Exterior

Toda la información (pública) referente al SCIRI puede encontrarse en:

http://www.aecosan.msssi.gob.es/AECOSAN/web/seguridad_alimentaria/subseccion/SCIRI.htm