

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

2023



GOBIERNO
DE ESPAÑA

MINISTERIO
DE DERECHOS SOCIALES, CONSUMO
Y AGENDA 2030



agencia
española de
seguridad
alimentaria y
nutrición

Edita:

© Ministerio de Derechos Sociales, Consumo y Agenda 2030

Agencia Española de Seguridad Alimentaria y Nutrición (AESAN)

<https://cpage.mpr.gob.es/>

NIPO: 236-24-019-6

Fecha edición: 2024

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

2023

PRESENTACIÓN

La Agencia Española de Seguridad Alimentaria y Nutrición (AESAN), jugando un papel fundamental en el objetivo de proporcionar una adecuada seguridad alimentaria, se encarga de coordinar las actuaciones nacionales relacionadas con aquellos productos alimenticios y materiales en contacto con alimentos que pueden suponer un riesgo para la salud de los consumidores, a través de la red de alerta nacional (Sistema Coordinado de Intercambio Rápido de Información – SCIRI), siendo además el punto de contacto nacional de las redes europea (*Rapid Alert System for Food and Feed* – RASFF) e internacional (Red Internacional de Autoridades en materia de Inocuidad de los Alimentos – INFOSAN).

En 2023 ha tenido especial importancia la adecuación del trabajo del SCIRI al uso de la herramienta iRASFF de la Comisión Europea, abandonado definitivamente el uso de la anterior herramienta que a nivel nacional se venía utilizando desde 2008. Este cambio ha permitido aumentar la eficacia de la red y reducir notablemente los tiempos de reacción por parte de las autoridades competentes ante la comunicación de la existencia en el mercado de productos alimenticios no seguros.

También ha marcado un punto de inflexión la publicación en tiempo real, por parte de la Comisión Europea en la página *RASFF Window*, de las notificaciones realizadas por los Estados miembros de la red para la comunicación de la detección de riesgos asociados a los productos alimenticios. Esta información no está destinada a advertir a los consumidores sobre el riesgo de consumir determinados productos, sino que es la manera de informar al resto de puntos de contacto para que inicien las investigaciones y actuaciones dirigidas a proteger la salud de los consumidores, evitando que se pongan a su disposición y, en su caso, verificando la retirada del mercado.

Las alertas alimentarias despiertan un enorme interés en la población y, sumado a la potente diseminación y visibilidad que hoy en día se les puede dar gracias a los diferentes medios de comunicación existentes, supone un verdadero reto para las administraciones públicas. Esta comunicación supone buscar la manera más adecuada de mantener informados a los consumidores de los diferentes peligros que pudieran surgir, sin alarmas continuas. Por ello, los esfuerzos realizados por la AESAN para proporcionar una comunicación del riesgo ajustada a su gravedad, complementando en algunos casos la información de los operadores económicos, tienen su reflejo a través de nuestra web y de los perfiles oficiales en redes sociales (Facebook, Instagram, LinkedIn, y Twitter).

En esta memoria se ha incluido un capítulo para informar de dos aspectos destacados de la red que han marcado el 2023: la investigación de un brote de botulismo en el verano de 2023 y las alertas gestionadas debidas a la presencia de alérgenos, sustancias que producen intolerancia y gluten en alimentos en los que no se respetaban las obligaciones legales existentes para garantizar la información correcta a las personas consumidoras.

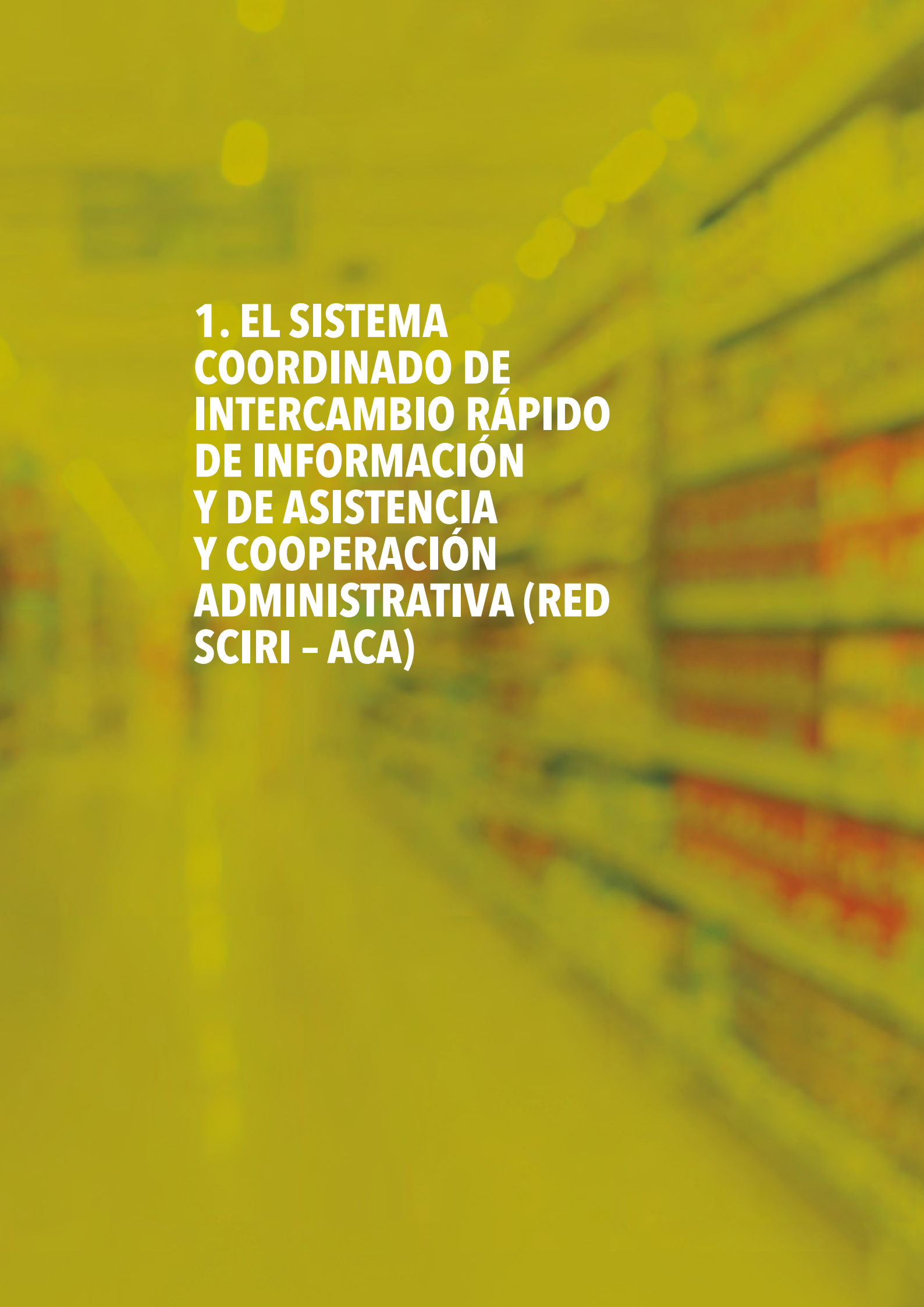
Como cada año, la AESAN, en este caso con la gestión de la red de alerta, continúa con éxito su labor de garantizar el más alto nivel de seguridad alimentaria en nuestro país, como forma de proteger la salud de la población.

A propósito de la publicación de esta memoria de actividad del SCIRI, aprovechamos para agradecer el esfuerzo y la colaboración de todas las personas que trabajan con esmero, para conseguir el buen funcionamiento de esta red y que hacen posible la comercialización y el consumo de alimentos seguros para la población, sin olvidar a los operadores económicos, cuyo esfuerzo se traduce en el aumento cada año de las notificaciones que se inician en la detección de riesgos en sus autocontroles y su comunicación a las autoridades competentes.



ÍNDICE

PRESENTACIÓN	4
1. EL SISTEMA COORDINADO DE INTERCAMBIO RÁPIDO DE INFORMACIÓN Y DE ASISTENCIA Y COOPERACIÓN ADMINISTRATIVA (RED SCIRI - ACA)	9
1.1 ANTECEDENTES	9
1.2 OBJETIVO DEL SCIRI	10
1.3 MARCO LEGAL	10
1.4 MIEMBROS DEL SCIRI Y PUNTOS DE CONTACTO.....	10
1.5 NIVELES DE GESTIÓN DE LA INFORMACIÓN EN EL SCIRI	13
2. BASE DOCUMENTAL DE LA RED SCIRI	16
3. CONTENIDO DE ESTA MEMORIA DE ACTIVIDAD DEL SCIRI EN EL AÑO 2023	18
4. NOTIFICACIONES GESTIONADAS EN 2023 Y EVOLUCIÓN TEMPORAL	21
4.1 NOTIFICACIONES GESTIONADAS.....	21
4.2 EVOLUCIÓN TEMPORAL DE LAS NOTIFICACIONES EN SCIRI.....	22
5. ALERTAS Y NOTIFICACIONES DE INFORMACIÓN	26
5.1 PRODUCTOS IMPLICADOS	27
5.1.1 PRODUCTOS DE ORIGEN ANIMAL	28
5.1.2 PRODUCTOS DE ORIGEN VEGETAL	30
5.1.3 OTROS PRODUCTOS	30
5.1.4 MATERIALES EN CONTACTO CON ALIMENTOS	31
5.2 MOTIVOS DE LAS NOTIFICACIONES.....	31
5.2.1 PELIGROS BIOLÓGICOS.....	33
5.2.2 PELIGROS QUÍMICOS	36
5.2.3 PELIGROS FÍSICOS.....	40
5.2.4 OTROS PELIGROS	41
5.3 ORIGEN DEL PRODUCTO IMPLICADO.....	44
5.3.1 ORIGEN EN PAÍS TERCERO	45
5.3.2 ORIGEN EN ESTADO MIEMBRO DISTINTO DE ESPAÑA	46
5.3.3 ORIGEN EN ESPAÑA	47
5.4 PAÍSES Y CC.AA. NOTIFICANTES.....	48
5.4.1 NOTIFICACIONES DE ESTADO MIEMBRO DISTINTO DE ESPAÑA	49
5.4.2 NOTIFICACIONES REALIZADAS POR ESPAÑA	49
6. RECHAZOS EN FRONTERA	53
6.1 PRODUCTOS ALIMENTICIOS IMPLICADOS	53
6.1.1 ALIMENTOS DE ORIGEN ANIMAL	54
6.1.2 ALIMENTOS DE ORIGEN VEGETAL.....	55
6.1.3 OTROS PRODUCTOS Y MECA	56
6.2 MOTIVO DE LAS NOTIFICACIONES.....	57
6.2.1 PELIGROS BIOLÓGICOS.....	58
6.2.2 PELIGROS QUÍMICOS	59
6.2.3 OTROS PELIGROS	60
6.3 ORIGEN DE LOS PRODUCTOS IMPLICADOS	61
6.4 PAISES NOTIFICANTES	62
7. NOVEDADES	64
8. INFORME ANUAL 2023 DE LA RED DE ALERTA EUROPEA DE ALIMENTOS Y PIEN-SOS-RASFF	68
9. NOTIFICACIONES DESTACADAS EN 2023	70
9.1 BROTE DE BOTULISMO EN ESPAÑA VINCULADO AL CONSUMO DE TORTILLA DE PATATA ENVASADA, JUNIO-JULIO 2023	70
9.2 ALÉRGENOS, SUSTANCIAS QUE PRODUCEN INTOLERANCIAS Y GLUTEN..	72
10. COMUNICACIÓN DE RIESGOS	75
11. TABLA DE ACRÓNIMOS	78



1. EL SISTEMA COORDINADO DE INTERCAMBIO RÁPIDO DE INFORMACIÓN Y DE ASISTENCIA Y COOPERACIÓN ADMINISTRATIVA (RED SCIRI - ACA)

1. EL SISTEMA COORDINADO DE INTERCAMBIO RÁPIDO DE INFORMACIÓN Y DE ASISTENCIA Y COOPERACIÓN ADMINISTRATIVA (RED SCIRI - ACA)

1.1 ANTECEDENTES

Con el objetivo de proteger la salud humana y poder gestionar los riesgos alimentarios para la salud de las personas consumidoras, la Unión Europea (UE) dispone de un sistema coordinado de alertas alimentarias cuyos principios de actuación y funcionamiento se basan en los artículos 50 a 52 del *Reglamento (CE) n° 178/2002 del Parlamento Europeo y del Consejo, por el que se establecen los principios y los requisitos generales de la legislación alimentaria, se crea la Autoridad Europea de Seguridad Alimentaria y se fijan procedimientos relativos a la seguridad alimentaria*.

En este marco, es de aplicación el *Reglamento (UE) 2017/625, sobre controles y otras actividades oficiales*. Uno de los actos jurídicos de desarrollo de este Reglamento es el *Reglamento de Ejecución (UE) 2019/1715 de la Comisión, por el que se establecen las normas para el funcionamiento del sistema de gestión de la información sobre los controles oficiales y sus componentes* (en adelante, Reglamento SGICO) que entró en vigor el mismo 14 de diciembre de 2019.

El Reglamento SGICO ha fijado las normas para diferenciar los incumplimientos que generan riesgos de los que no y, además, ha establecido la herramienta informática iRASFF como el sistema electrónico para aplicar los procedimientos de la Red de Alerta Rápida de Alimentos y Piensos (en adelante RASFF) y de la Asistencia y Cooperación Administrativas descritos en el artículo 50 del Reglamento (CE) n° 178/2002 y los artículos 102 a 108 del Reglamento (UE) 2017/625, respectivamente.

A nivel nacional estas redes europeas se reflejaban en el Sistema Coordinado de Intercambio Rápido de Información (SCIRI) y en la Red de Asistencia y Cooperación Administrativa (ACA).

El SCIRI, a su vez, se integra en los restantes sistemas de alerta de la UE, RASFF, e internacionales, como la Red Internacional de Autoridades de Inocuidad de los Alimentos gestionada conjuntamente por la FAO y la OMS (en adelante INFOSAN).

1.2 OBJETIVO DEL SCIRI

El Sistema Coordinado de Intercambio Rápido de Información (SCIRI) es un sistema de alerta rápida en forma de red a nivel nacional para la notificación de un riesgo directo o indirecto para la salud humana derivado de productos alimenticios y los materiales en contacto con los alimentos (MECA), cuyo funcionamiento está basado en el artículo 25 de la Ley 17/2011 de 5 de julio, de seguridad alimentaria y nutrición y los artículos del 50 al 52 del Reglamento (CE) nº 178/2002.

El objetivo fundamental de este sistema es garantizar a las personas consumidoras 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 y consumidoras.

1.3 MARCO LEGAL

El marco legal de la red de alerta en vigor en 2023 es el siguiente:

- 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 (en adelante la AESAN).
- Artículo 50 del Reglamento (CE) nº 178/2002, por el que se establecen los principios de la legislación de la UE, se crea la Autoridad Europea de Seguridad Alimentaria y se fijan los procedimientos relativos a la seguridad alimentaria.
- Artículo 25 de la Ley 17/2011, de seguridad alimentaria y nutrición.
- Reglamento (UE) 2017/625 del Parlamento Europeo y del Consejo, relativo a los controles y otras actividades oficiales realizados para garantizar la aplicación de la legislación sobre alimentos y piensos, y de las normas sobre salud y bienestar de los animales, sanidad vegetal y productos fitosanitarios, aplicable desde el 14 de diciembre de 2019.
- Reglamento de ejecución (UE) 2019/1715 de la Comisión, por el que se establecen las normas para el funcionamiento del sistema de gestión de la información sobre los controles oficiales y sus componentes (Reglamento SGICO o Reglamento IMSOC en sus siglas en inglés -*Information Management System for Official Control*), que entró en vigor el mismo 14 de diciembre de 2019.

1.4 MIEMBROS DEL SCIRI Y PUNTOS DE CONTACTO

Son miembros de la red SCIRI, la AESAN y las autoridades competentes de las comunidades y ciudades autónomas (CC.AA.).

Los puntos de contacto (PC) son los encargados de asegurar una adecuada transmisión de la información. Un PC es el designado como representante a efectos de comunicación de notificaciones y encargado de asegurar una adecuada transmisión de la información.

Cada miembro de la red en el ámbito de sus competencias nombra el Punto de Contacto Único (PCU) que forma parte de la red SCIRI, que es un PC SCIRI en cada nivel, estén o no físicamente ubicados en la misma unidad administrativa, nacional o regional.

Por otro lado, los puntos de contacto permanentes aseguran la transmisión de información las 24 horas del día los 7 días de la semana. Son los siguientes:

- PCU de la AESAN, que ejerce la coordinación general de la red SCIRI. Es a su vez el PCU a nivel nacional de la Red de Alerta y Cooperación Europea (RAC), que integra la red RASFF y la red ACA europeas.
- PCU de las comunidades y ciudades autónomas, que ejercen la coordinación en su territorio, incluidos los ayuntamientos, que tienen competencias en seguridad alimentaria.
- PCU de la Comisión Europea (a través de la DG SANTE). Es el encargado de coordinar, gestionar y asegurar la inmediata transmisión de la información a los PCU nacionales, entre los que se encuentra el PCU de la AESAN.

Son puntos de contacto no permanentes, necesarios para la adecuada gestión de los riesgos, los siguientes:

- El Ministerio de Sanidad, a través de la Dirección General de Salud Pública, en función de las características que confluyan en la gestión del expediente, concretamente de los siguientes organismos:
 - ◊ La Subdirección General de Sanidad Exterior (SGSE), para riesgos relacionados con la importación de productos alimenticios procedentes de terceros países.
 - ◊ El Centro de Coordinación de Alertas y Emergencias Sanitarias (CCAES), en caso de morbilidad/mortalidad vinculada a enfermedades de transmisión alimentaria.
- El Ministerio de Sanidad, a través de la Agencia Española de Medicamentos y Productos Sanitarios (AEMPS), cuando se detecten medicamentos no autorizados o aun estando autorizados sean comercializados en establecimientos alimentarios, así como complementos con ingredientes que tengan una acción farmacológica.
- El Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación (MAPA) a través de sus unidades correspondientes para las incidencias relacionadas con la producción primaria, con la alimentación animal susceptibles de repercusión en la cadena alimentaria y con la sospecha de fraude en el ámbito de sus competencias.

- El Ministerio de Consumo (MC) a través de la Dirección General de Consumo, para los casos en los que el producto esté a disposición de las personas consumidoras y se sospeche de fraude en el ámbito de sus competencias.
- El Ministerio de Defensa, a través de la Inspección General de Sanidad de la Defensa, para los casos en los que se detecte un riesgo grave para las personas consumidoras.
- El Ministerio de Interior, a través del SEPRONA, para la transmisión de información cuando se sospeche o se encuentren indicios de delito.
- 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 (OMS) en los casos en que exista información relevante relacionada con terceros países.
- Autoridades competentes de los países miembros de la UE o del Espacio Económico Europeo a efectos del intercambio de información de los incumplimientos detectados a través de control oficial que no conlleven riesgo y las solicitudes de asistencia administrativa (Red ACA).
- La industria alimentaria a través de sus asociaciones, para notificaciones en las que se considere que su conocimiento es de interés para una mejor gestión de los riesgos:
 - ◊ La Federación Española de Industrias Alimentarias y Bebidas (FIAB).
 - ◊ La Asociación Nacional de Grandes Empresas de Distribución (ANGED).
 - ◊ La Asociación Española de Distribución, Autoservicios y Supermercados (ASEDAS).
 - ◊ La Asociación Española de Cadenas de Supermercados (ACES).
 - ◊ Otras asociaciones empresariales distintas a las anteriores que pudieran ser necesarias en un momento determinado para la correcta gestión de los riesgos.
- Los Presidentes de Consejos de Colegios Profesionales (Médicos, Veterinarios, Farmacéuticos) para notificaciones en las que se considere que su conocimiento es de interés para una mejor gestión de los riesgos.
- Asociaciones de Consumidores y Usuarios, para notificaciones en las que se considere que su conocimiento es de interés para una mejor gestión de los riesgos.
- Asociaciones de personas con alergias alimentarias, para notificaciones en las que se considere que su conocimiento es de interés para el colectivo al que representan.
- Asociaciones de colectivos que representan a poblaciones de especial riesgo (mujeres embarazadas o en periodo de lactancia, niños, ancianos...), que puedan ayudar a realizar en momentos puntuales una mejor gestión del riesgo.

1.5 NIVELES DE GESTIÓN DE LA INFORMACIÓN EN EL SCIRI

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

- Alertas
- Informaciones
- Rechazos
- Novedades

ALERTA

Se clasifican como notificaciones de alerta aquellas en las que se requiera o se pueda requerir una actuación rápida por parte de las correspondientes autoridades competentes.

Una actuación rápida es necesaria ante un riesgo grave directo o indirecto para la salud humana derivado de un alimento o material en contacto con alimentos (MECA).

Tal y como consta en el Procedimiento de Actuación de la Red SCIRI – ACA, aprobado en la Comisión Institucional de esta Agencia el 18 de septiembre de 2020, y su última actualización, aprobada el 12 de julio de 2024, dentro de la gestión de las notificaciones de alerta, estas se clasifican en dos grupos. Dicha clasificación se realiza por el PCU de la comunidad autónoma notificante, salvo las alertas procedentes de otros países, que las realiza la AESAN.

GRUPO I:

- Casos en que un riesgo requiere una actuación rápida.
- Casos en que un riesgo podría requerir una actuación rápida, pero donde existen afectados o hay evidencias de que el operador económico responsable de la comercialización o distribución del producto no esté gestionando la retirada del mercado y/o recuperación del producto de las personas consumidoras.
- Casos con criterios adicionales: tipo de cliente, fechas de entrega, tipo de producto, población de destino, etc.

GRUPO II:

- Casos en que un riesgo podría requerir una actuación rápida y donde no se detecten afectados y/o el operador económico responsable de la comercialización o distribución del producto esté realizando adecuadamente la gestión de su retirada y/o recuperación.

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.

INFORMACIÓN

Se clasifican como notificaciones de información aquellas en las que no se requiera una actuación rápida por parte de las autoridades competentes, según se establece en el Reglamento SGICO mencionado anteriormente.

Se contemplan dos tipos de notificaciones de información:

- “Notificación de información para seguimiento”: si se trata de una notificación de información de un riesgo no grave o no decidido (o no determinado porque no ha podido clasificarse como “grave” o “no grave”), relacionada con un producto que está en el mercado o puede comercializarse en otro Estado miembro.
- “Notificación de información para atención”: una notificación de información de un riesgo grave, no grave o no decidido relacionada con un producto que no ha sido comercializado o que con la información disponible no debería estar presente en el mercado (como puede ser el caso de los productos muy perecederos).

RECHAZO EN FRONTERA

En el marco del procedimiento de la red SCIRI solo serán objeto de notificación los rechazos efectuados por los servicios de Sanidad Exterior nacionales, salvo que exista necesidad de un seguimiento por rechazo realizado en otro Estado miembro. Los objetivos de la transmisión de estas notificaciones son impermeabilizar las fronteras de la UE y proporcionar a las autoridades competentes en materia de control oficial la información necesaria.

NOVEDADES

Una notificación de novedades es aquella sobre un riesgo derivado de alimentos o MECA de conformidad con lo establecido en el artículo 50 del Reglamento (CE) n° 178/2002, que tiene una fuente informal, contiene información no verificada o afecta a un producto todavía no identificado como causa. Entre otros supuestos nos encontramos los siguientes:

- Información relativa a brotes de intoxicación alimentaria recibida a través de la Comisión Europea, el CCAES, o una comunidad autónoma (CA) y que no constituyan un motivo de notificación como alerta porque los productos causantes no se hayan identificado, porque no haya suficiente certeza epidemiológica, etc.
- Notificaciones efectuadas en el marco INFOSAN relativas a incidentes sanitarios ocurridos en terceros países, no trasladadas en el marco del RASFF.



2. BASE DOCUMENTAL DE LA RED SCIRI

2. BASE DOCUMENTAL DE LA RED SCIRI

Teniendo en cuenta los cambios normativos, durante 2020 se revisó el Procedimiento General de Gestión del SCIRI para unificar ambos procedimientos, y se aprobó el nuevo Procedimiento de Actuación de la Red SCIRI, que se incorporó en el Plan Nacional de Control Oficial de la Cadena Alimentaria 2021-2025 (PNCOCA 2021-2025).

También se trabajó durante 2020, en paralelo al Procedimiento de Actuación de la Red SCIRI, en la 'Guía Nacional de Gestión de Alertas Alimentarias', que es un documento elaborado por el Órgano Permanente para la Seguridad Alimentaria (OPSA) – formado por ACES, AECOC, ANGED, ASEDAS, Cooperativas Agroalimentarias, FIAB, Hostelería de España y Marcas de Restauración- en coordinación con la propia AESAN.

Esta Guía de los operadores económicos se estudió con resultado favorable según el "Procedimiento a seguir para la elaboración y el estudio de guías nacionales de prácticas correctas de higiene y para la aplicación de los principios del sistema APPCC" de la Agencia Española de Seguridad Alimentaria y Nutrición, y de ahí su importancia como referente nacional. Su última actualización ha sido aprobada el 12 de junio de 2024.

Como complemento de lo anterior, en 2021 se aprobó el "Documento de Orientación para la Comunicación de Alertas Alimentarias a la Población", que fue actualizado el 30 de junio de 2023.



3. CONTENIDO DE ESTA MEMORIA DE ACTIVIDAD DEL SCIRI EN EL AÑO 2023

3. CONTENIDO DE ESTA MEMORIA DE ACTIVIDAD DEL SCIRI EN EL AÑO 2023

Las notificaciones del SCIRI constituyen para las autoridades competentes una fuente continua de información, tanto para la orientación del control oficial como para la adopción de las correspondientes medidas para que lleguen alimentos seguros a la población. A su vez, a nivel de los operadores económicos, ejerce ese mismo papel en la aplicación de los sistemas de autocontrol establecidos.

En relación con el análisis de las notificaciones gestionadas a través del SCIRI durante el año 2023, cabe señalar que en este informe solo se analizan las notificaciones en las que se constata la implicación de España como origen del producto, como destino del mismo o ambos. El análisis del resto de las notificaciones que se han trasladado a través del RASFF se podrá consultar en la página web de publicación del informe anual del RASFF, que puede obtenerse en el siguiente enlace:

https://food.ec.europa.eu/safety/acn/reports-and-publications_en

En el desarrollo de esta memoria del SCIRI del año 2023 solo se tendrán en cuenta aquellas notificaciones incluidas en el ámbito SCIRI, pero no las pertenecientes al ámbito ACA, teniendo en cuenta lo siguiente:

- Si existe un riesgo directo o indirecto para la salud humana derivado de alimentos o MECA, la notificación se enmarca en el ámbito SCIRI.
- Si no existe un riesgo directo o indirecto para la salud humana derivado de alimentos o MECA, el ámbito SCIRI no es aplicable y la notificación se enmarca en el ámbito ACA. Las notificaciones de fraude alimentario que no representan un riesgo para la salud también pertenecen al ámbito ACA.

Este informe comienza por un resumen general y temporal del número de cada una de las notificaciones que se ha tramitado en el SCIRI.

A continuación, se realiza el estudio pormenorizado de cada tipo de notificación gestionadas a través del SCIRI durante el año 2023, teniendo en cuenta lo siguiente:

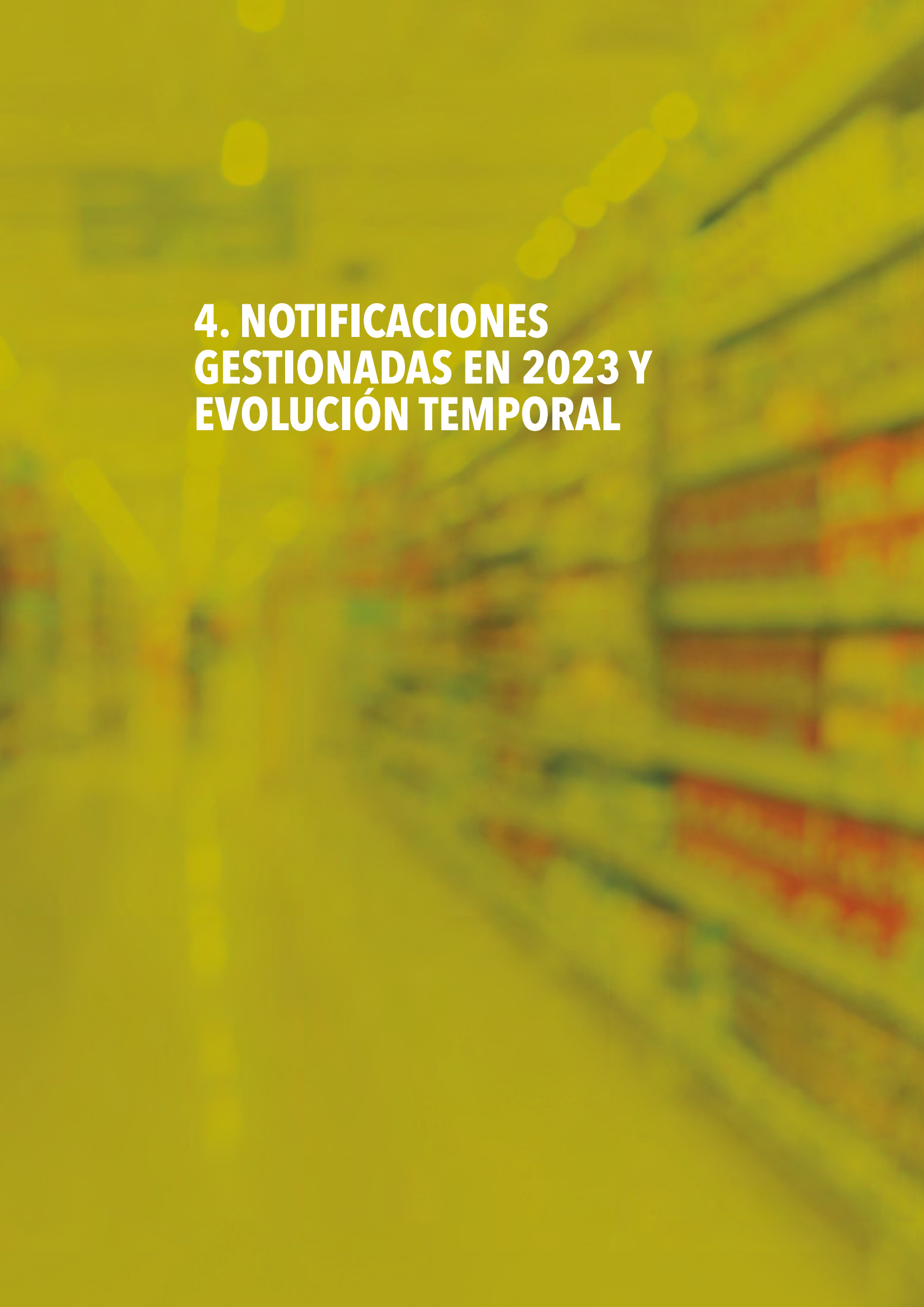
- Se unifica el estudio de las **notificaciones de alertas y de información**

para tener una visión general y más detallada de la situación en el mercado interior en relación con:

- ◊ Productos alimenticios implicados.
- ◊ Motivos de las notificaciones.
- ◊ Origen de los productos notificados.
- ◊ Punto de contacto notificante.

- En el caso de las notificaciones de **rechazos en frontera**, se realiza el estudio independiente debido a que se impide la entrada de los productos a la Unión Europea y no llegan a constituir un riesgo directo para los consumidores europeos. En cualquier caso, es importante saber qué amenazas y qué riesgos se encuentran en los productos importados en función del tipo de producto y de su origen.

- En el caso de las notificaciones de **novedades**, debido a su pequeña proporción y, por ello, a dificultad de extraer conclusiones de las mismas, se hace una mención genérica de las mismas en un apartado independiente.



4. NOTIFICACIONES GESTIONADAS EN 2023 Y EVOLUCIÓN TEMPORAL

4. NOTIFICACIONES GESTIONADAS EN 2023 Y EVOLUCIÓN TEMPORAL

4.1 NOTIFICACIONES GESTIONADAS

A lo largo del año 2023 se ha gestionado a través del SCIRI un total **772 notificaciones** relativas a productos alimenticios en los que ha estado implicada España, de los cuales **339** correspondieron a **alertas**, **285** a **informaciones**, **140** a **rechazos** y **8** a los clasificados como **"novedades"**.

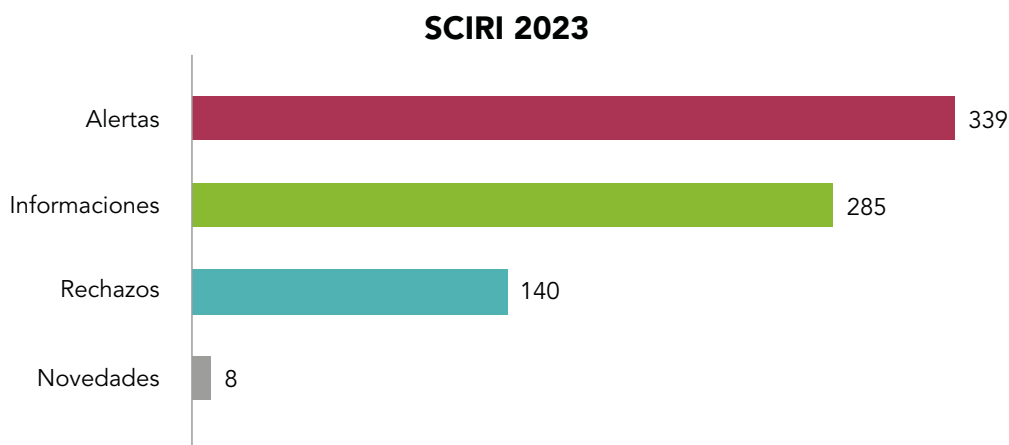


Gráfico 1.- Número de los distintos tipos de notificaciones gestionadas en 2023

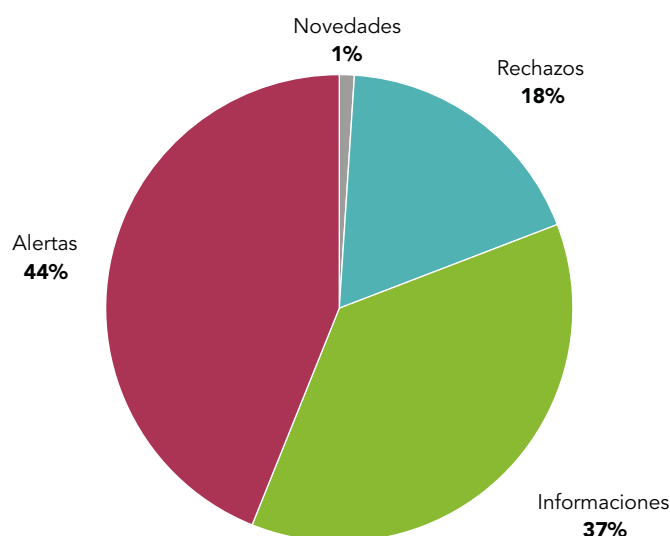


Gráfico 2.- Porcentaje de los distintos tipos de notificaciones gestionadas en 2023

Como se ha indicado, la evaluación del riesgo determina la clasificación de las notificaciones gestionadas.

Los riesgos graves detectados dan lugar a:

- “alertas” cuando existe producto en el mercado o
- “informaciones para atención” cuando presumiblemente no existe producto en el mercado.

Los riesgos no graves siempre dan lugar a notificaciones de “información para seguimiento” cuando existe producto en el mercado.

En función del tipo de riesgo, en el gráfico siguiente se observa la distribución de las notificaciones de alerta y de información teniendo en cuenta lo indicado anteriormente:

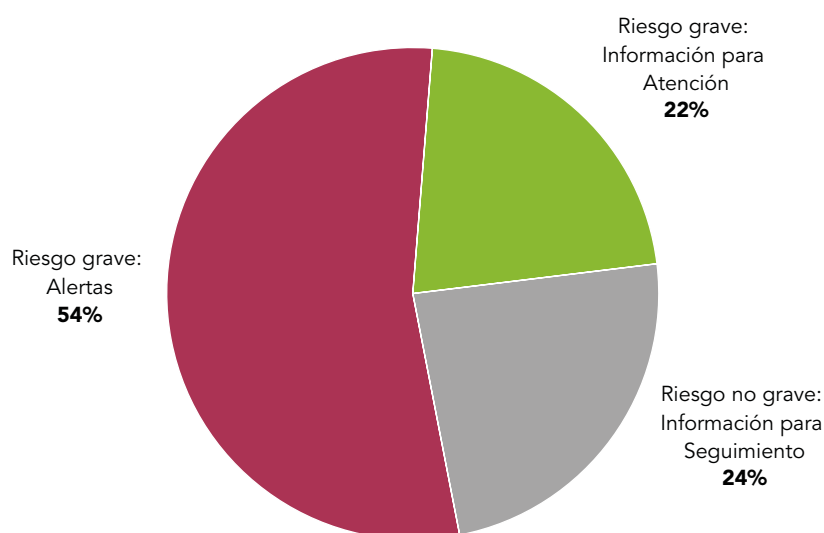


Gráfico 3.- Tipo de riesgo y de notificación en notificaciones clasificadas como Alerta e Información

4.2 EVOLUCIÓN TEMPORAL DE LAS NOTIFICACIONES EN SCIRI

La tendencia del número total de notificaciones en los últimos cinco años indica que, tras las 678 notificaciones del año 2019, solo se percibe un aumento en el año 2021, llegando a contabilizarse 1081 notificaciones. En 2022 se observó una tendencia decreciente, contabilizándose un total de 880 notificaciones. En 2023 el número de notificaciones continúa descendiendo con 772 notificaciones.

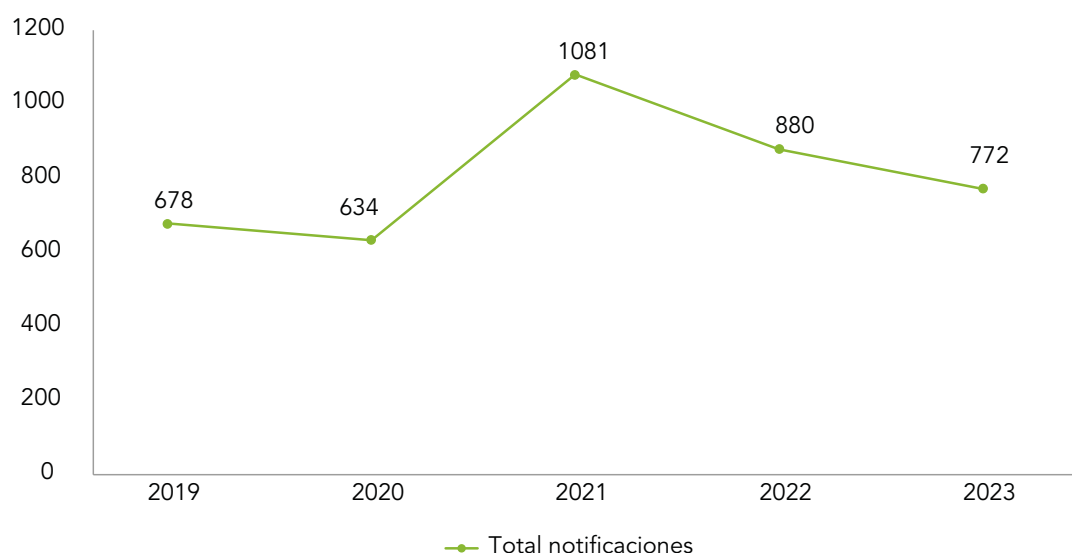


Gráfico 4.- Evolución interanual del número total de notificaciones en SCIRI

En el siguiente gráfico se puede observar la evolución del número de los distintos tipos de notificaciones gestionadas en los últimos cinco años dentro del SCIRI. En 2023 se aprecia una disminución de las notificaciones de alerta (de 363 a 339 notificaciones) y de rechazo en frontera (de 255 a 140 notificaciones), mientras que las notificaciones de información aumentan con respecto a los años anteriores (de 254 a 285). Por otro lado, el número de notificaciones clasificadas como "novedades" se mantiene en el tiempo (8 notificaciones).

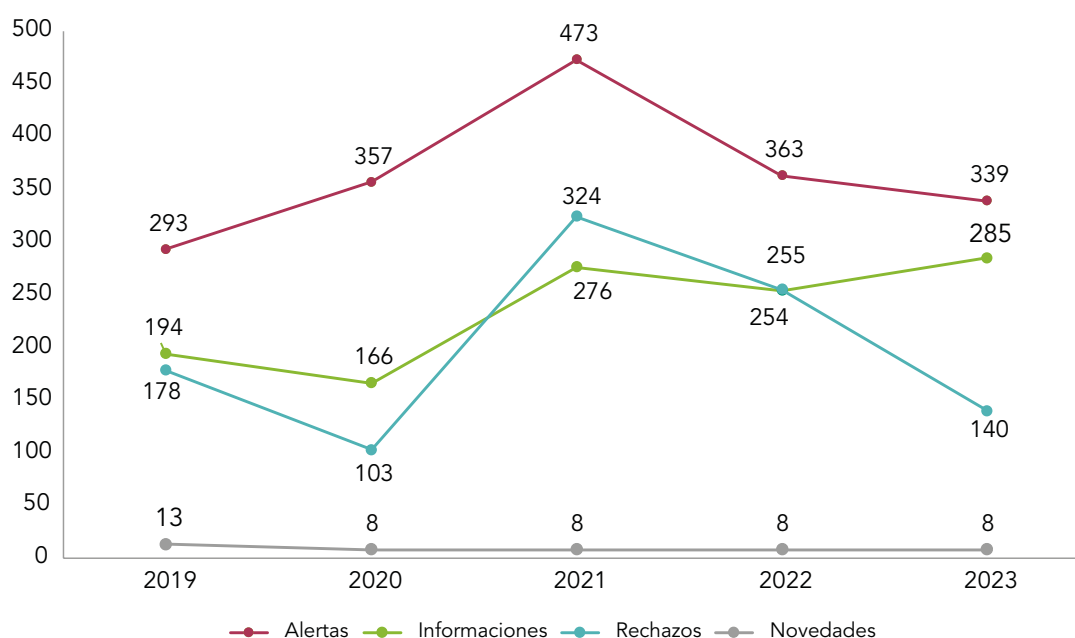


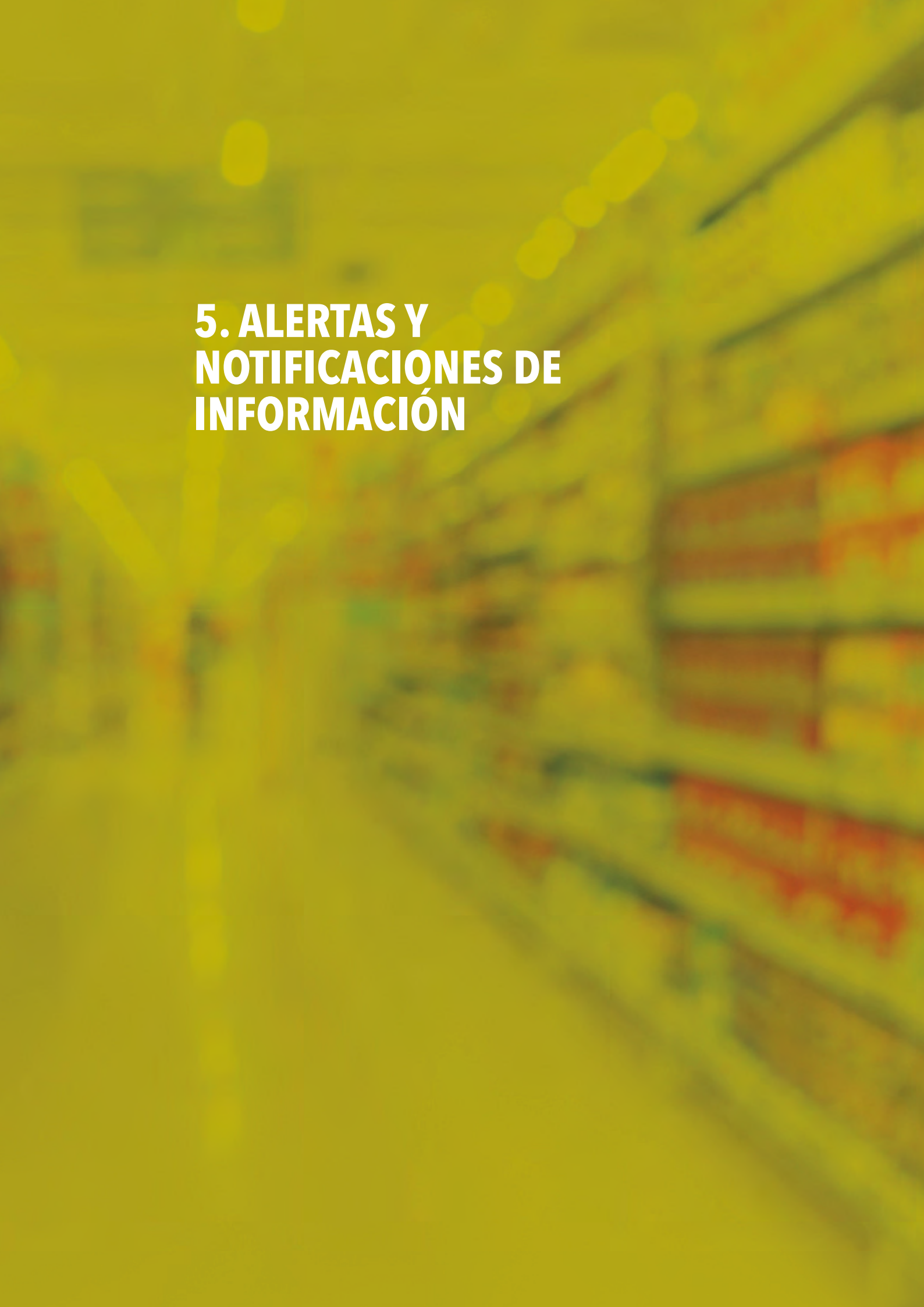
Gráfico 5.- Evolución temporal de los distintos tipos de notificaciones 2019-2023

En lo relativo a las alertas, que por número y trascendencia son las que tienen un peso superior en el total de notificaciones, en el siguiente gráfico se puede ver de manera individualizada su evolución en los últimos años. Analizando los datos expuestos, se puede concluir que en el año 2023 se ha produ-

cido un descenso en el número de notificaciones de alerta del 6,62 % respecto a 2022 y un aumento del 15,7 % si la comparación la hacemos respecto a 2019.



Gráfico 6.- Evolución temporal en la gestión de notificaciones de alerta 2019-2023



5. ALERTAS Y NOTIFICACIONES DE INFORMACIÓN

5. ALERTAS Y NOTIFICACIONES DE INFORMACIÓN

Al igual que en 2022, en 2023 se unifica el estudio de las notificaciones de alertas y de información, a fin de tener una visión general y más detallada de la situación en el mercado interior con respecto a:

- productos alimenticios implicados;
- motivos de las notificaciones;
- origen de los productos notificados;
- punto de contacto notificante.

El gráfico siguiente refleja la tendencia de la suma de estos dos tipos de notificaciones, que desde el año 2015 al 2017 ha sufrido un constante aumento. En el año 2018 se observó un ligero descenso y en 2019 a 2021 volvió a la tendencia creciente de años anteriores. En 2022 se observó un descenso del 17,6 % con respecto a 2021. En 2023, la suma de alertas y notificaciones de información ha experimentado un ligero aumento del 1,1 % con respecto al año anterior, con un total de 624 notificaciones de estos tipos.

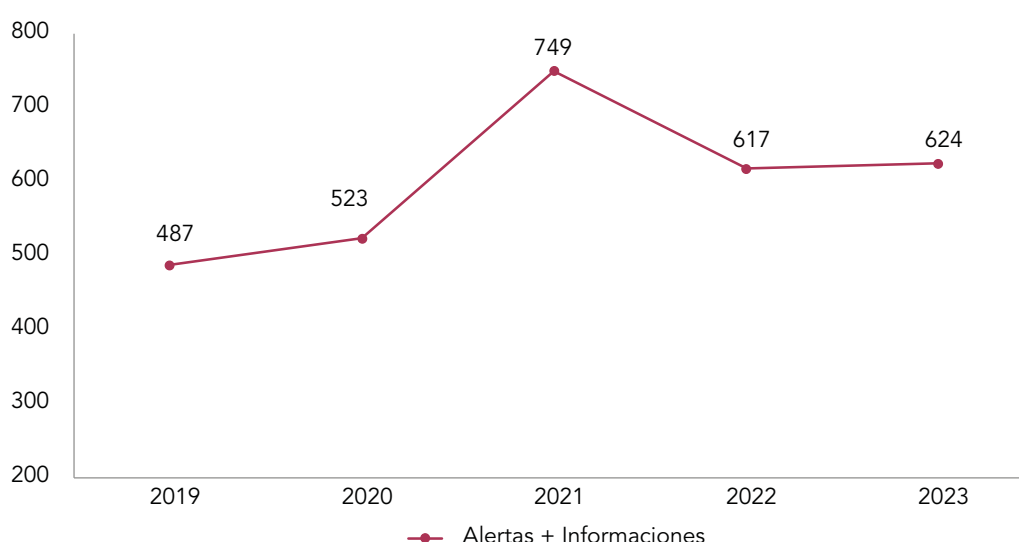


Gráfico 7.- Evolución temporal del número de notificaciones de Alerta e Información 2019-2023

5.1 PRODUCTOS IMPLICADOS

Los productos implicados se clasifican en cuatro grandes grupos en función de su naturaleza, constituyendo un total de cuatro categorías:

- productos de origen animal;
- productos de origen vegetal;
- materiales en contacto con los alimentos (MECA);
- otros productos (aquellos que por su composición no se encuadran en ninguno de los epígrafes anteriores o tienen mezcla de origen animal y vegetal).

La distribución de las 624 notificaciones tramitadas como notificaciones de alerta o de información, en función del tipo de producto implicado, se ven reflejadas en la tabla y gráfico siguiente:

Grupo de producto implicado	Nº de notificaciones
Productos de origen animal	262
Productos de origen vegetal	245
Otros productos	96
MECA	21
TOTAL	624

Tabla 1. Distribución de notificaciones clasificadas como Alerta e Información por grupo de producto en 2023

Se puede observar que la distribución con respecto al año 2022 apenas ha variado en los productos de **origen animal**, los productos de **origen vegetal** y *otros productos*, existiendo un ligero aumento en todos ellos a diferencia de los MECA, los cuales han disminuido de un 10 % a un 3 % con respecto al año anterior.

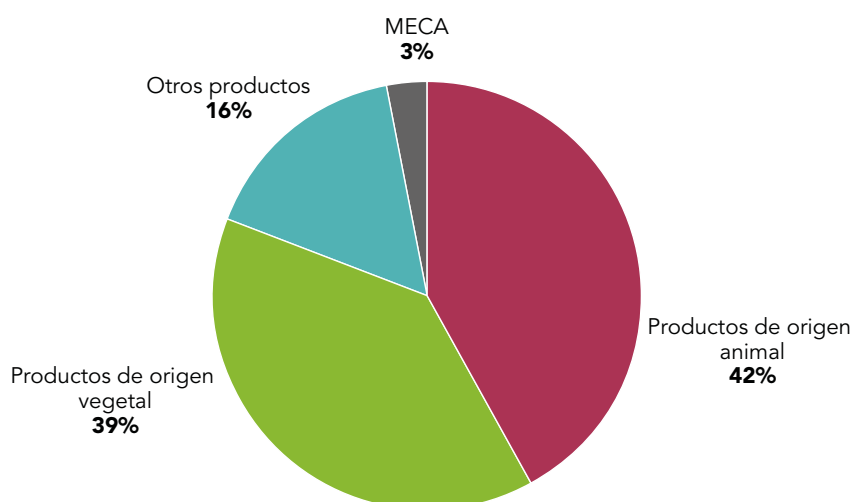


Gráfico 8.- Distribución de los productos alimenticios implicados en notificaciones clasificadas como Alerta e Información en 2023

En el siguiente gráfico se puede observar con detalle el número de notificaciones en relación con el tipo de producto implicado. Destaca el número de notificaciones relacionadas con pescados y derivados, que han pasado de 87 notificaciones en 2022 a 96 en 2023, volviendo a estar en primera posición. En segunda posición se encuentran las notificaciones relacionadas con carnes y derivados, al igual que el año anterior. Cabe destacar que en 2022 la tercera posición la ocupaban los MECA, con 62 notificaciones, mientras que en 2023 se ha producido una disminución muy acusada de las notificaciones de este grupo, con tan solo 21 notificaciones.



Gráfico 9.- Distribución según la naturaleza del producto implicado en notificaciones clasificadas como Alerta e Información 2023

5.1.1 PRODUCTOS DE ORIGEN ANIMAL

El número total de notificaciones de **productos de origen animal** ha aumentado un 11 % respecto al 2022 y, como en años anteriores, continúan destacando muy significativamente las relativas a pescados y productos de la pesca.

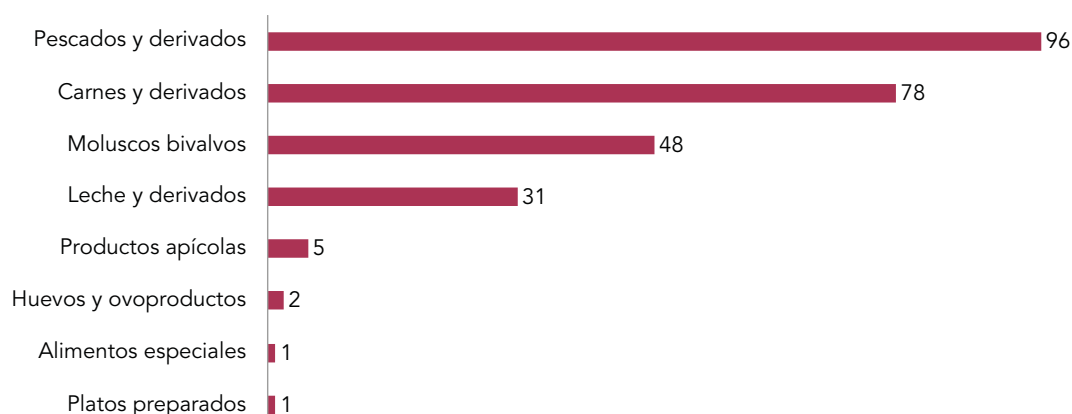


Gráfico 10.- Productos de origen animal en notificaciones clasificadas como Alerta e Información 2023

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, en el que destacan los moluscos bivalvos, que se sitúan en primer lugar. La mayoría de las notificaciones relacionadas con moluscos bivalvos vivos son de “información para atención”, que no requieren una actuación inmediata por parte de las autoridades competentes porque presumiblemente el producto no se encuentra en el mercado. No obstante, el 22,9 % de las notificaciones correspondieron a alertas.

Hay que destacar que las notificaciones referentes a pescado fresco han aumentado y se sitúan prácticamente a la par que las notificaciones de moluscos bivalvos, pasando de 18 notificaciones en 2022 a 47 en 2023.

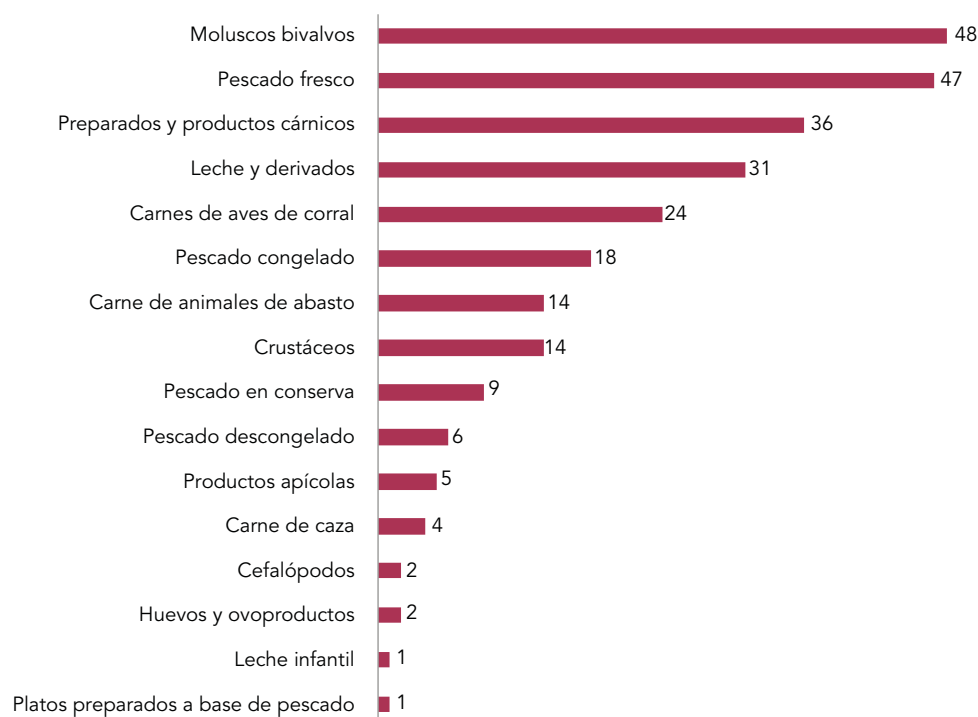


Gráfico 11.- Información detallada de productos de origen animal en notificaciones clasificadas como Alerta e Información 2023

5.1.2 PRODUCTOS DE ORIGEN VEGETAL

El estudio de las notificaciones relacionadas con **productos de origen vegetal** evidencia que los grupos de alimentos implicados mayoritariamente en las notificaciones fueron los cereales, harinas y derivados, por delante de hortalizas, verduras, leguminosas y tubérculos, al que le siguen los frutos secos. Respecto de 2022, destaca la reducción en los casos de frutos secos debido, especialmente, a la disminución de notificaciones por presencia de óxido de etileno.



Gráfico 12.- Productos de origen vegetal en notificaciones clasificadas como Alerta e Información 2023

5.1.3 OTROS PRODUCTOS

Dentro del grupo denominado **"otros productos"** se encuadran productos objeto de notificación a través del sistema que, por su variada naturaleza, no pueden clasificarse como productos de origen animal o vegetal. Continúan destacando los complementos alimenticios, cuyo número de notificaciones aumenta cada año, constituyendo el 50 % de las notificaciones de "otros productos" y el 7,7 % del total de notificaciones.

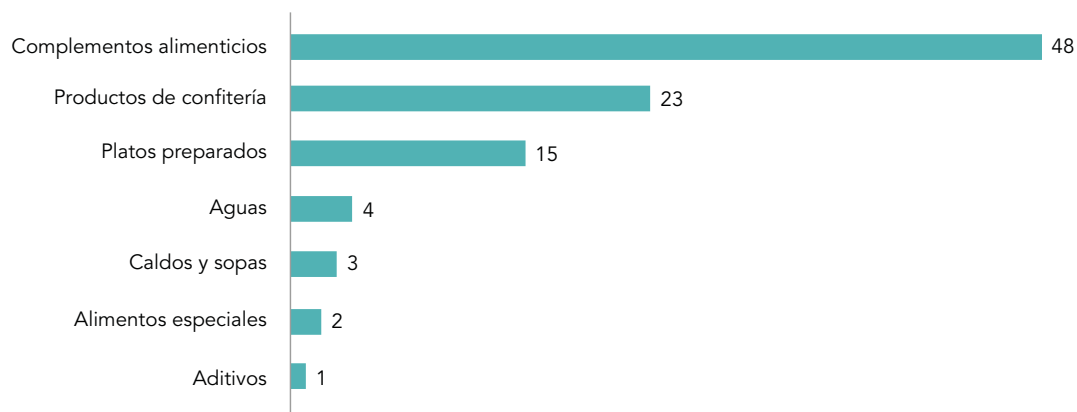


Gráfico 13.- Otros productos en notificaciones clasificadas como Alerta e Información 2023

5.1.4 MATERIALES EN CONTACTO CON ALIMENTOS

Los **materiales en contacto con alimentos (MECA)** tienen un peso reducido en el total de las notificaciones; las 21 notificaciones representan el 3,37 % del total de notificaciones (624). En 2023 ha habido una disminución importante del número de notificaciones relacionadas con MECA, pasando de 62 notificaciones en 2022 a 21 en 2023.

5.2 MOTIVOS DE LAS NOTIFICACIONES

A continuación, se realiza un estudio de las notificaciones en función de los peligros detectados en los productos de acuerdo con su clasificación en biológicos, químicos, físicos y "otros peligros" (que por sus características no pueden encuadrarse en los grupos anteriores).

Teniendo en cuenta lo anterior, las notificaciones correspondientes a cada uno de los peligros se muestran en la siguiente tabla:

Tipo de peligro	Nº de notificaciones
Peligros Químicos	269
Peligros Biológicos	195
Otros Peligros	121
Peligros Físicos	39
TOTAL	624

Tabla 2.-Distribución por tipo de peligro de notificaciones clasificadas como Alerta e Información 2023

Al igual que ocurrió en años anteriores, las notificaciones por peligros químicos de nuevo superan a los peligros biológicos.

Respecto a 2022, los peligros químicos han descendido un 10,4 %, mientras que los peligros biológicos han aumentado un 6,9 %. De manera porcentual, la distribución puede observarse en el siguiente gráfico:

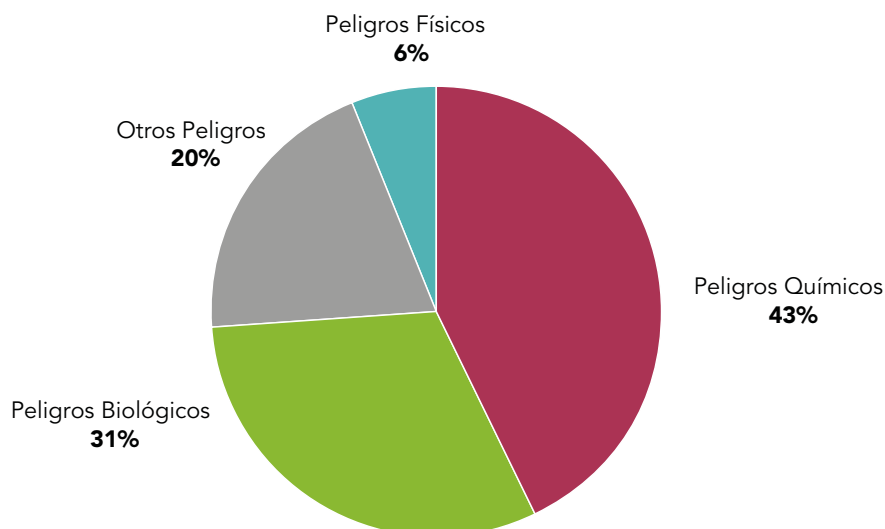


Gráfico 14.- Distribución de peligros detectados en notificaciones clasificadas como Alertas e Información 2023

En la siguiente tabla se recogen los tipos de peligro que se han notificado en cada grupo de productos. A la vista de los resultados obtenidos en las notificaciones de 2023, se observa que los peligros predominantes en los productos de origen vegetal y en los MECA son los peligros químicos; en los productos de origen animal, los peligros biológicos y en "otros productos", otros peligros.

Tipo de peligro	Productos de origen animal	Productos de origen vegetal	Otros productos	MECA
Peligros Biológicos	159	30	6	0
Peligros Químicos	73	147	29	20
Peligros Físicos	10	20	8	1
Otros Peligros	20	48	53	0
TOTAL	262	245	96	21

Tabla 3.-Distribución de peligros por tipo de producto en notificaciones clasificadas como Alerta e Información 2023

Los productos donde se ha detectado cada tipo de peligro se muestran en el siguiente gráfico:

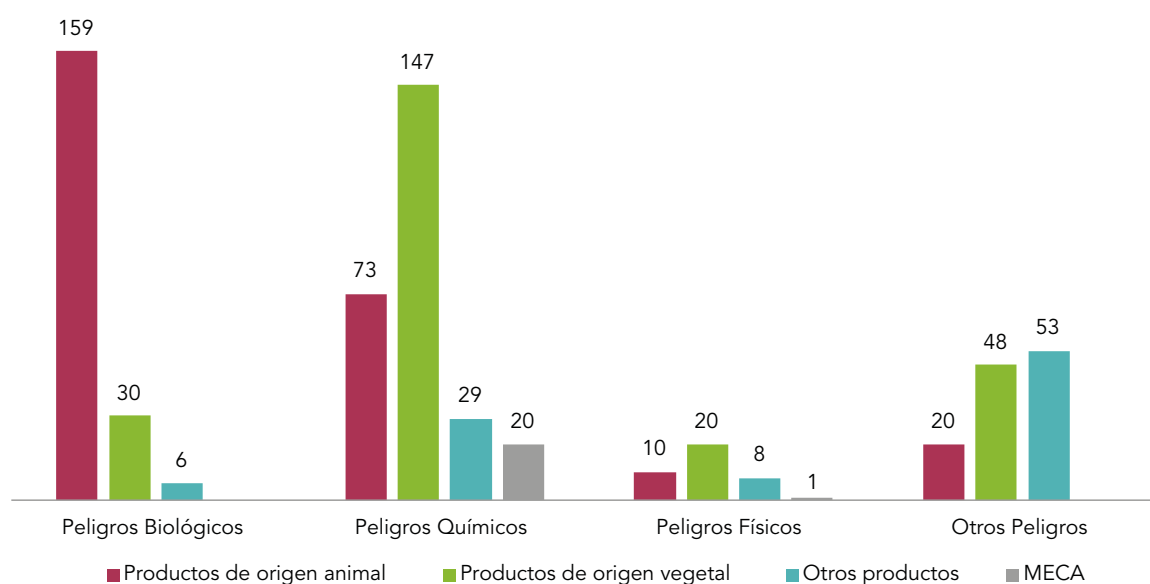


Gráfico 15.- Productos en los que se ha detectado cada tipo de peligro en notificaciones clasificadas como Alerta e Información 2023

En la siguiente representación se recogen los peligros más frecuentes en cada uno de los grupos de productos:

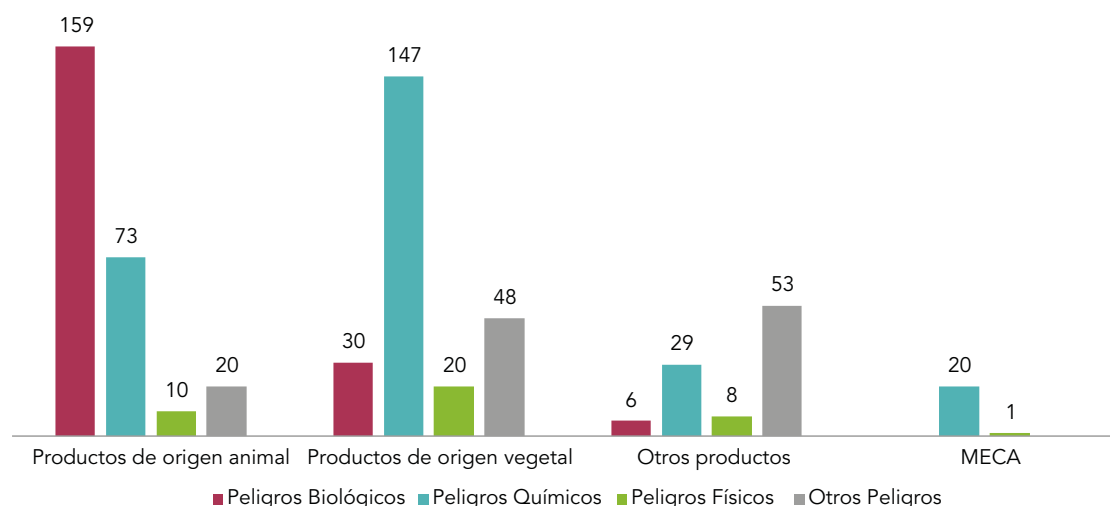


Gráfico 16.- Peligros detectados en cada grupo de producto en notificaciones clasificadas como Alerta e Información 2023

5.2.1 PELIGROS BIOLÓGICOS

Entre los peligros biológicos se encuentran bacterias, biotoxinas, virus, hongos y levaduras, toxinas biológicas y parásitos.

El porcentaje de cada uno de estos peligros se recoge en el siguiente gráfico, en el que claramente destacan las 128 notificaciones debidas a bacterias, que suponen el 66 % de todas las notificaciones relacionadas con peligros biológicos, muy lejos del resto de notificaciones, que suponen el 34 %.

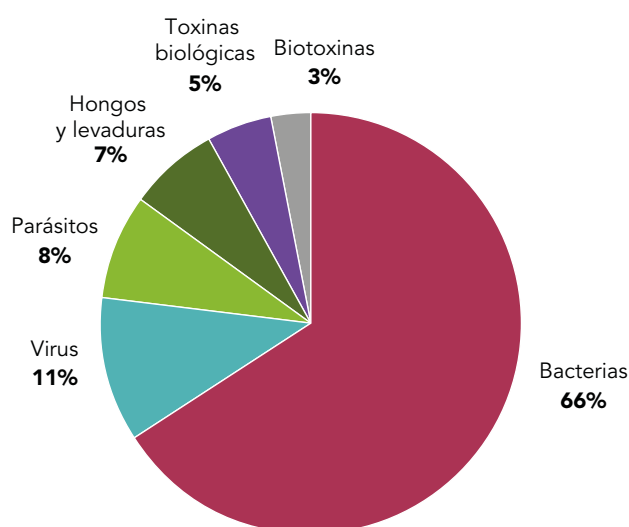


Gráfico 17.- Distribución de peligros biológicos en notificaciones clasificadas como Alerta e Información 2023

En referencia a las 195 notificaciones relacionadas con peligros biológicos, en el gráfico siguiente se observa en qué tipo de productos se han detectado. Destaca de manera muy significativa la presencia de peligros biológicos, y en especial de bacterias, en productos de origen animal:

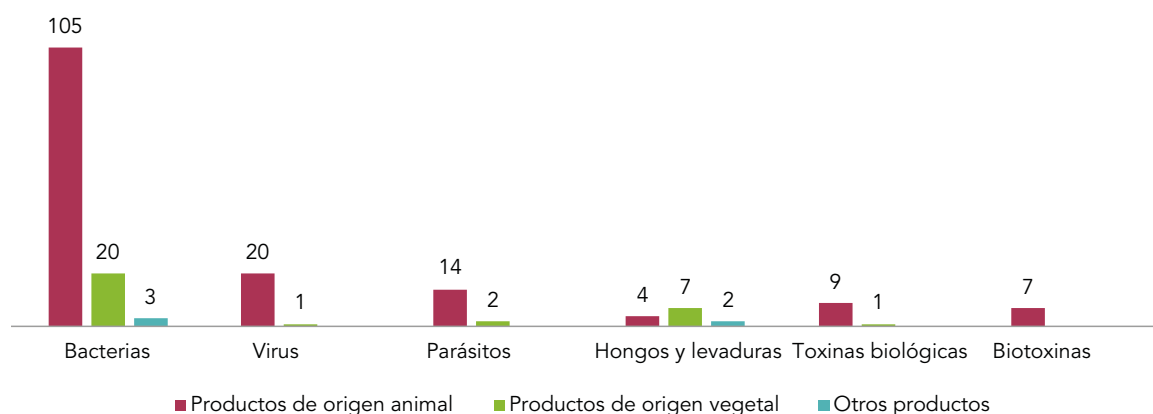


Gráfico 18.- Distribución de peligros biológicos por tipo de producto implicado en notificaciones clasificadas como Alerta e Información 2023

En el siguiente gráfico se detalla el número de notificaciones por cada uno de los peligros de manera individualizada. Al igual que en 2022, las notificaciones más numerosas corresponden a *Salmonella* en primer lugar, *Listeria* en segundo y *Norovirus* en tercero.

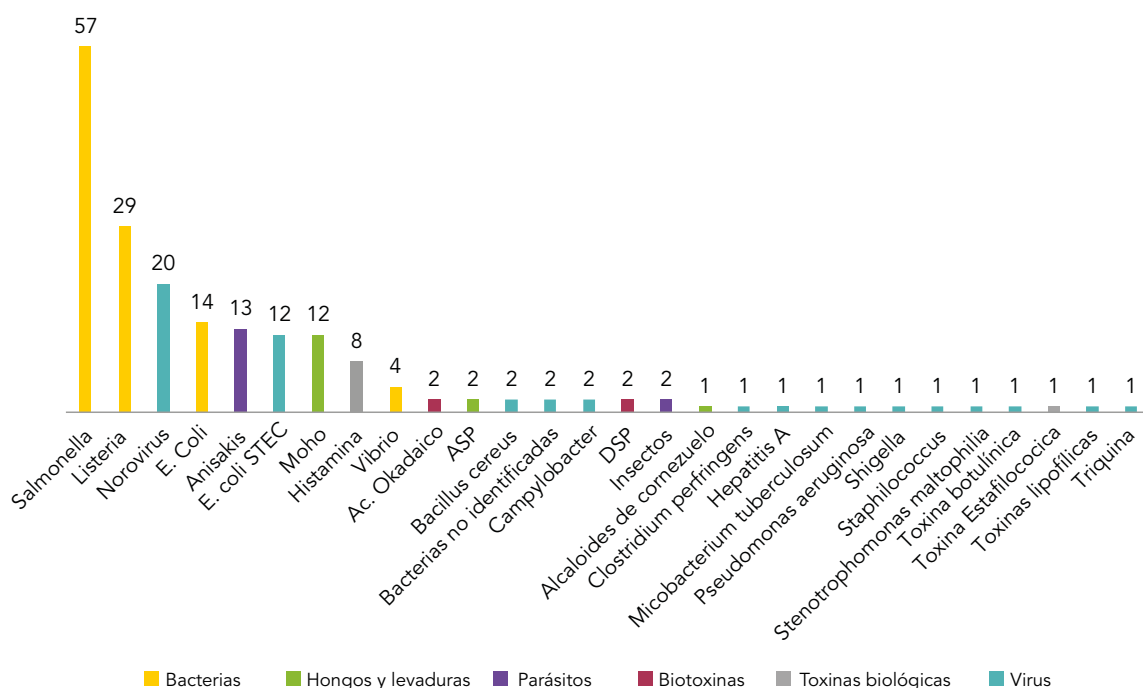


Gráfico 19.- Detalle de los peligros biológicos en notificaciones clasificadas como Alerta e Información 2023

En relación con los productos en los que se detecta cada tipo de peligro biológico, se hará un estudio detallado de la presencia de bacterias en productos de origen animal. En cuanto al resto, destaca que:

- ◊ las **biotoxinas** se notifican exclusivamente en moluscos bivalvos;
- ◊ los **norovirus** se notifican en su mayoría en moluscos bivalvos;
- ◊ la **histamina** se notifica en pescados frescos, congelados, en conserva y semiconserva;

◊ los parásitos suelen estar representados por **anisakis**, y se encuentran en pescados;

◊ en 2023 ha habido un aumento de los agentes causantes de los peligros biológicos con respecto al año anterior, encontrando 28 agentes causantes de peligros biológicos, frente a los 15 del 2022.

En relación con las bacterias, de las 128 notificaciones por bacterias, 105 se han notificado en productos de origen animal y de estas, 57 se deben a *Salmonella*; 29 a *Listeria monocytogenes* y 14 a *E. coli*. En el siguiente gráfico se representa la presencia de estas bacterias en los distintos tipos de producto de origen animal:

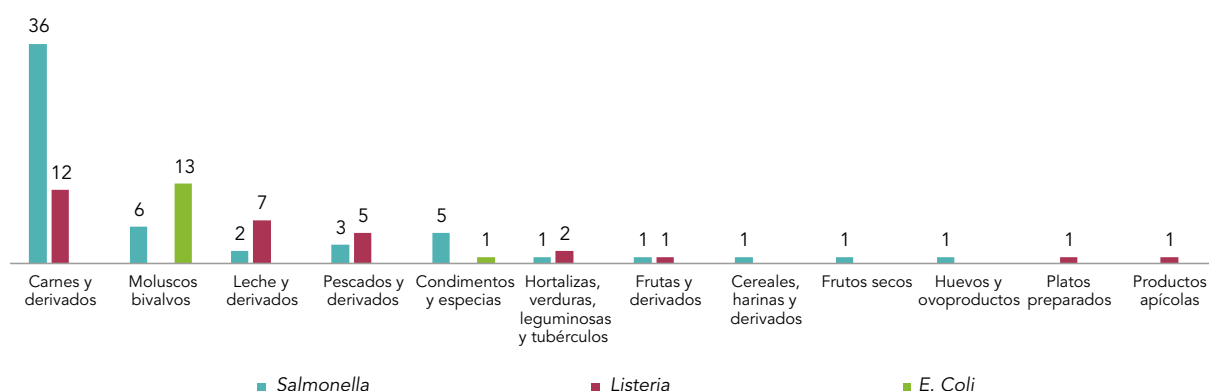


Gráfico 20.- Principales bacterias detectadas en cada tipo de producto en notificaciones clasificadas como Alerta e Información 2023

Desde otra perspectiva, en el siguiente gráfico se presenta en qué producto de origen animal se han notificado las bacterias consideradas como principales:

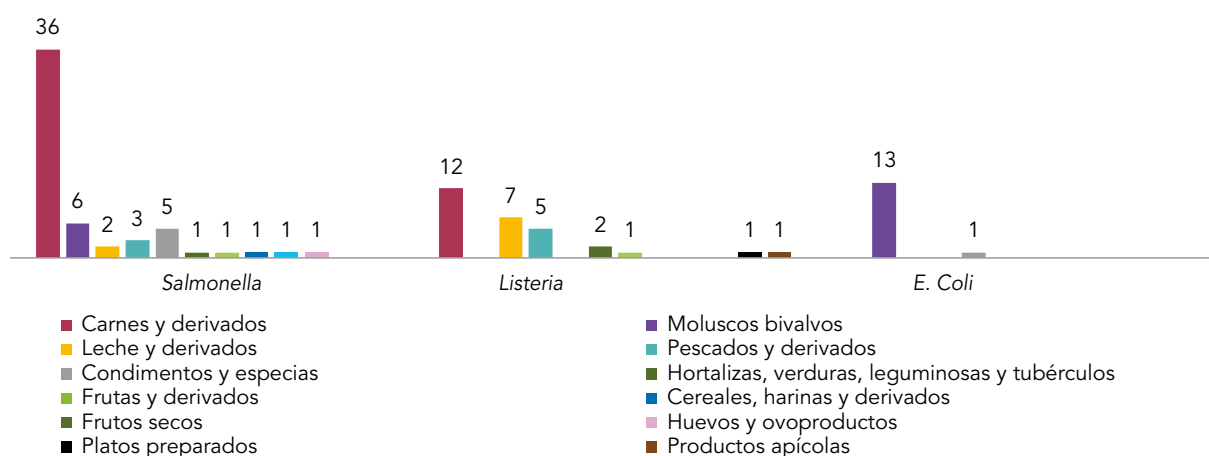


Gráfico 21.- Productos en los que se detectan las principales bacterias en notificaciones clasificadas como Alerta e Información 2023

Dentro de las salmonelas tipificadas, destaca en primer lugar *Salmonella Enteritidis* (10 notificaciones), a la que le sigue *Salmonella Typhimurium* (5 notificaciones), *Salmonella Infantis* (2 notificaciones), *Salmonella Saintpaul* (3 notificaciones) y *Salmonella Coeln*, *Salmonella Newport*, *Salmonella Sandie-*

go y *Salmonella* Virchow (1 notificación cada una). El resto de las salmonelas no están tipificadas y se recogen como *Salmonella* spp. (34 notificaciones).

Por otro lado, se encuentran 14 notificaciones de *Escherichia coli* y 12 reconocidas como *Escherichia coli* STEC. Con respecto a *Listeria*, la totalidad de las notificaciones corresponden a *Listeria monocytogenes* (29 notificaciones).

5.2.2 PELIGROS QUÍMICOS

En los peligros químicos se incluyen los siguientes grupos: aditivos, composición de los productos, fitosanitarios, hidrocarburos aromáticos policíclicos, medicamentos veterinarios, metales pesados, migración por MECA y toxinas fúngicas.

El número de notificaciones de cada uno de estos peligros se recoge en el siguiente gráfico, en el que destacan los metales pesados, suponiendo el 23.8 % de las notificaciones, con 64 casos.

Las notificaciones relacionadas con fitosanitarios han disminuido en los últimos años, alcanzando 225 notificaciones en 2021, 89 en 2022 y 60 en 2023, pasando este año al segundo puesto, por debajo de los metales pesados.

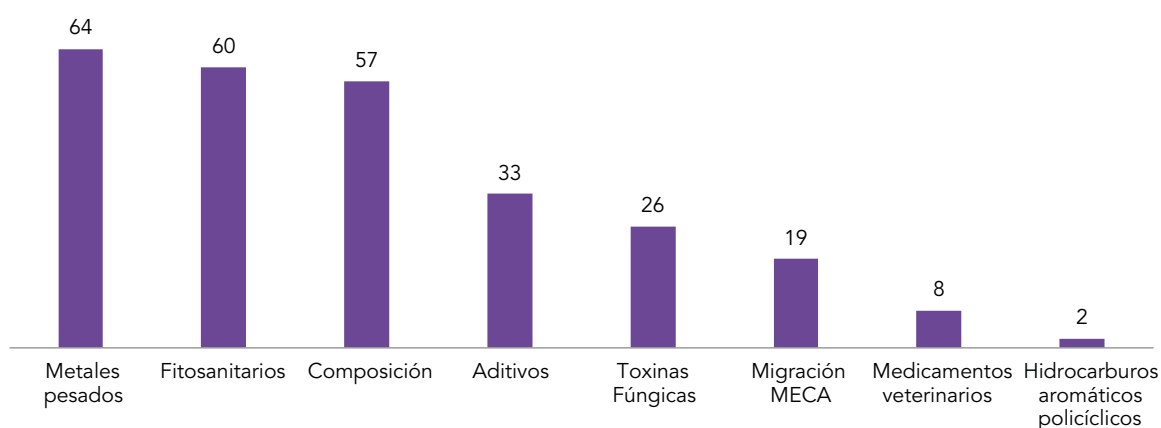


Gráfico 22.- Distribución de peligros químicos en notificaciones clasificadas como Alerta e Información 2023

De manera más pormenorizada, en el gráfico siguiente se observa en qué tipo de productos se ha detectado cada grupo de peligros químicos. Destacan de manera muy significativa los residuos de productos fitosanitarios en productos de origen vegetal y, tras estos, los metales pesados en los productos de origen animal y los peligros asociados con la composición de los productos de origen vegetal.

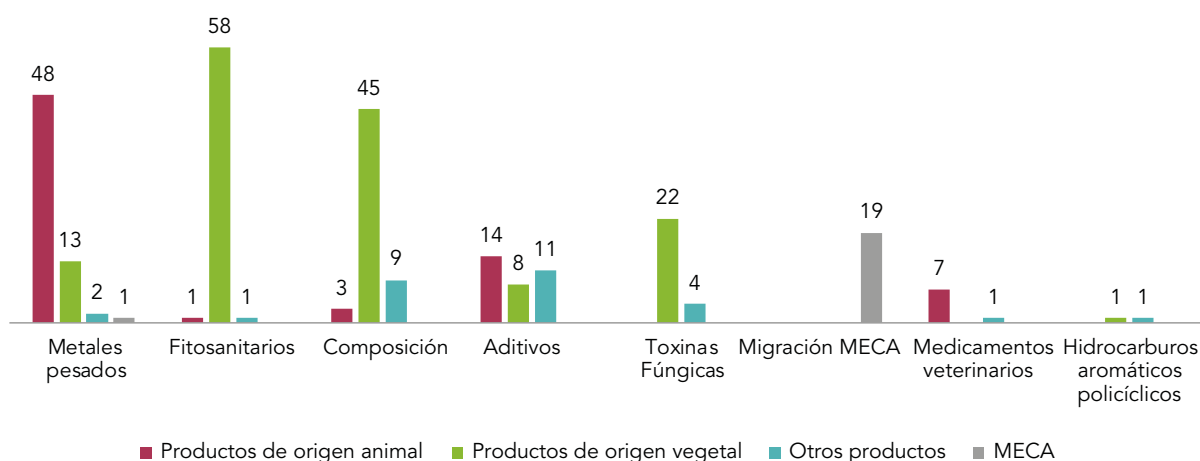


Gráfico 23.- Distribución de peligros químicos por tipo de peligro en notificaciones clasificadas como Alerta e Información 2023

A continuación, se hace un estudio más detallado de cada uno de los principales grupos de peligros químicos en orden de importancia, indicando qué peligros concretos se han notificado.

En relación con las notificaciones por **metales pesados**, este año han estado relacionadas con la presencia de mercurio, cadmio, plomo, níquel, cobalto, manganeso y cobre. Destaca la presencia de mercurio con 48 notificaciones, que representan el 75 % del total; 23 de ellos corresponden a pez espada en distintas presentaciones.

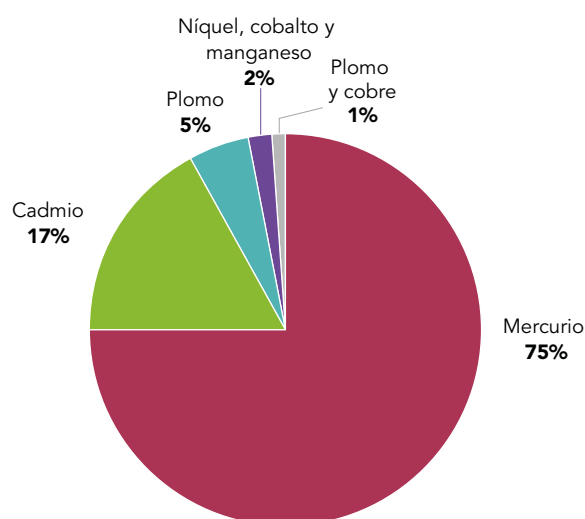


Gráfico 24.- Detalle de los metales pesados detectados en notificaciones clasificadas como Alerta e Información 2023

En relación con los residuos de productos **fitosanitarios**, encontramos diferentes sustancias no autorizadas o por encima de los límites establecidos, entre ellas: 1,4-dimetilnaftaleno, bromuro, carbendazima, clorato, clorpirifos, cloruro de benzalconio, flonicamida, metomilo, óxido de etileno. De las 60 notificaciones, 29 fueron debidas a la presencia de clorpirifos en productos de origen vegetal. En particular, 10 en frutas y derivados, 6 en condimentos

y especias, 5 en hortalizas, verduras, leguminosas y tubérculos, 4 en cereales, harinas y derivados y el resto en otros productos.

En 2023 han descendido con respecto a años anteriores las notificaciones relacionadas con óxido de etileno, de las cuales encontramos 5, a diferencia de las 43 notificadas en 2022.

En relación con la **migración en MECA**, los peligros notificados son: aminas aromáticas primarias, bambú, compuestos orgánicos volátiles, aluminio, arsénico, litio, manganeso, níquel, cobalto, cobre y melanina. Como se aprecia en el gráfico, el 36,8 % del total de notificaciones se corresponden con notificaciones relacionadas con aminas aromáticas primarias. Se aprecia una disminución considerable del número de notificaciones relacionadas con bambú con respecto a años anteriores.

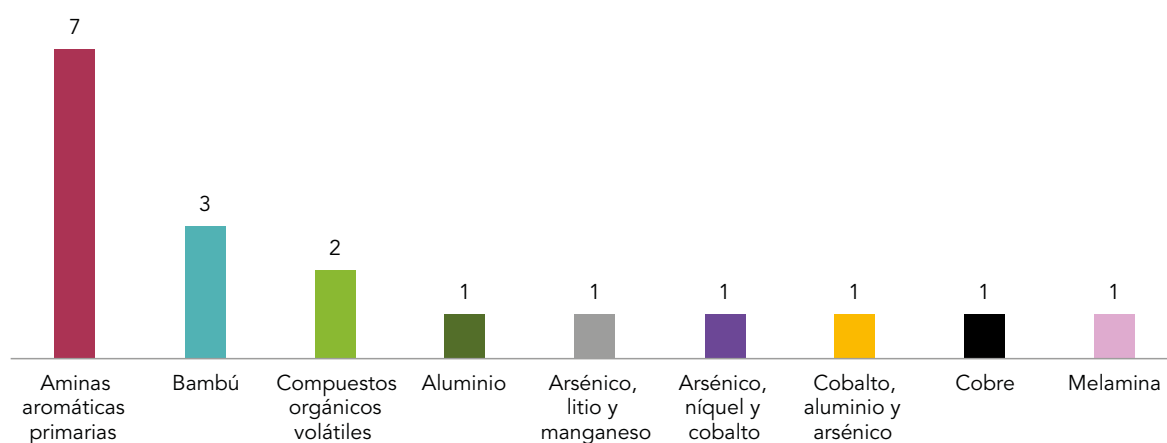


Gráfico 25.- Detalle de los peligros de MECA detectados en notificaciones clasificadas como Alerta e Información 2023

En relación con los **aditivos**, las notificaciones se han debido a la adición no autorizada o por encima de las dosis máximas de uso legales establecidas de: sulfitos principalmente, pero también se dan casos de otros aditivos que se relacionan en la siguiente tabla. En 2023 se ha producido un aumento del número de notificaciones relacionadas con aditivos del 59 % con respecto a 2022.

No se contabilizan los sulfitos no declarados, ya que se tendrán en cuenta en el apartado de defectos de etiquetado, en particular, por presencia de alérgenos no declarados.

Aditivos	Nº notificaciones
Sulfitos	11
Dióxido de titanio	5
Carragenato y goma garrofín	4
Ácido ascórbico	2
Amarillo anaranjado	2
Ponceau	2

Curcumina	1
Sorbato y benzoato sódico	1
Eritrosina	1
Rojo de allura	1
Goma xantana	1
Nitrito potásico	1
PFOS	1
Sudán 4	1
Tartrazina	1
TOTAL	35

Tabla 4.- Detalle de los peligros en aditivos detectados en notificaciones clasificados como Alerta e Información 2023

De las notificaciones relacionadas con la **composición**, por determinadas sustancias que superan los límites permitidos o que no deberían formar parte de los productos, 45 de los 57 se corresponden con notificaciones en productos de origen vegetal, siendo mayoría las relacionadas con la composición en frutos secos, con 14 notificaciones. En este grupo de alimentos encontramos como peligros principales el cianuro y los alcaloides opiáceos. Destacan las notificaciones por presencia de alcaloides pirrolizidínicos, sobre todo en condimentos y especias, y la presencia de atropina y escopolamina en cereales, harinas y derivados.

En la siguiente gráfica, están representados con detalle los diversos peligros detectados en la composición de los alimentos en la que se incluye un grupo denominado "otros" donde se encuentran distintos peligros, como ácido peracético, furanos, PFOS, solanina, THC y vitamina B6.

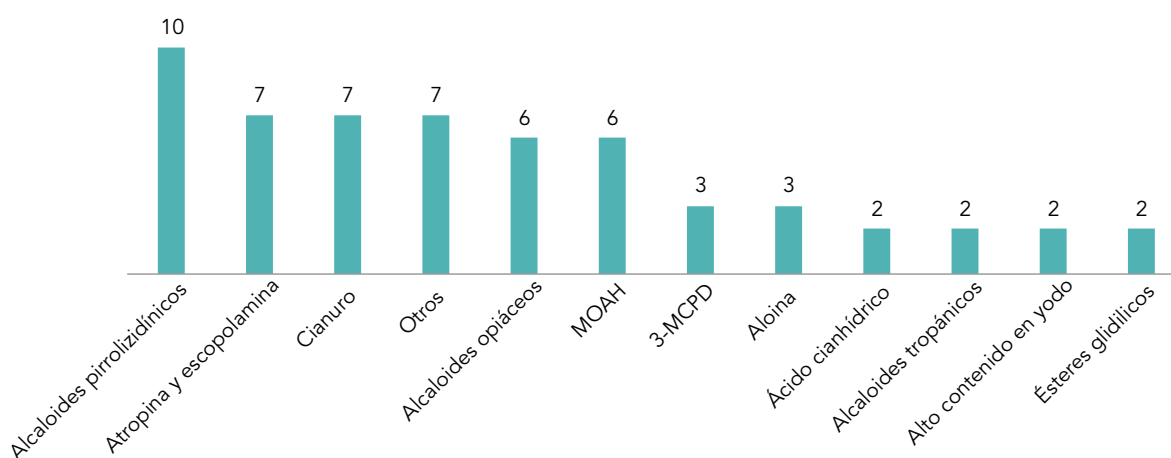


Gráfico 26.- Detalle de peligros por la composición en notificaciones clasificados como Alerta e Información 2023

En relación con las **toxinas fúngicas**, se contabilizaron 26 notificaciones: 16

de aflatoxinas, 6 de ocratoxina A, 2 de fumonisina, 1 de citrinina y 1 de zearalenona. Respecto a las notificaciones de aflatoxinas, estas se encontraron en productos variados, pero sobre todo en frutos secos (8 notificaciones) y en cereales, harinas y derivados (5 notificaciones).

La proporción de las toxinas notificadas se recoge en el siguiente gráfico:

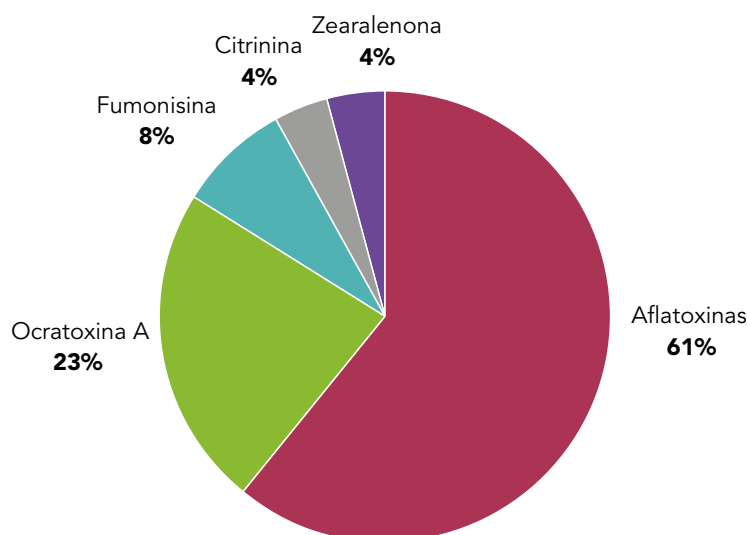


Gráfico 27.- Detalle de peligros por toxinas fúngicas detectadas en notificaciones clasificados como Alerta e Información 2023

Con respecto a los **hidrocarburos aromáticos policíclicos (HAP)**, se cuantificaron 2 casos por presencia de benzopireno en un complemento alimenticio y en pimentón.

Por último, en la siguiente tabla se recogen las notificaciones por **medicamentos veterinarios** por uso no autorizado o por encima de los límites máximos de residuos (LMR):

Medicamento	Tipo de producto	Nº notificaciones
Tulatromicina	Carnes y derivados	3
Tilmicosina	Carnes y derivados	1
Doxiciclina	Carnes y derivados	1
Lincomicina	Carnes y derivados	1
Meloxicam	Carnes y derivados	1
Nitrofurano	Productos apícolas	1
TOTAL		8

Tabla 5.- Detalle de los peligros por los medicamentos veterinarios detectados en notificaciones de Alertas e Información 2023

5.2.3 PELIGROS FÍSICOS

Ocupan el último lugar entre los distintos tipos de peligros. En el año 2023

se ha realizado un total de 39 notificaciones debidas a peligros físicos, destacando las 26 por la presencia de cuerpos extraños, tal y como ha ocurrido en años anteriores.

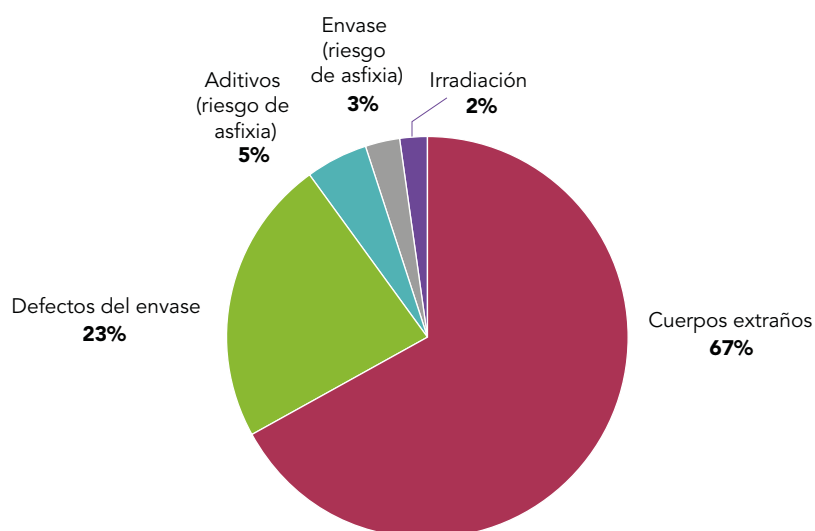


Gráfico 28.- Distribución de peligros físicos en notificaciones clasificadas como Alerta e Información 2023

En cuanto a la naturaleza de los cuerpos extraños, destaca la presencia de fragmentos de metal, seguido de vidrio y de plástico. En el siguiente gráfico se recoge el número de notificaciones de cada uno de ellos:

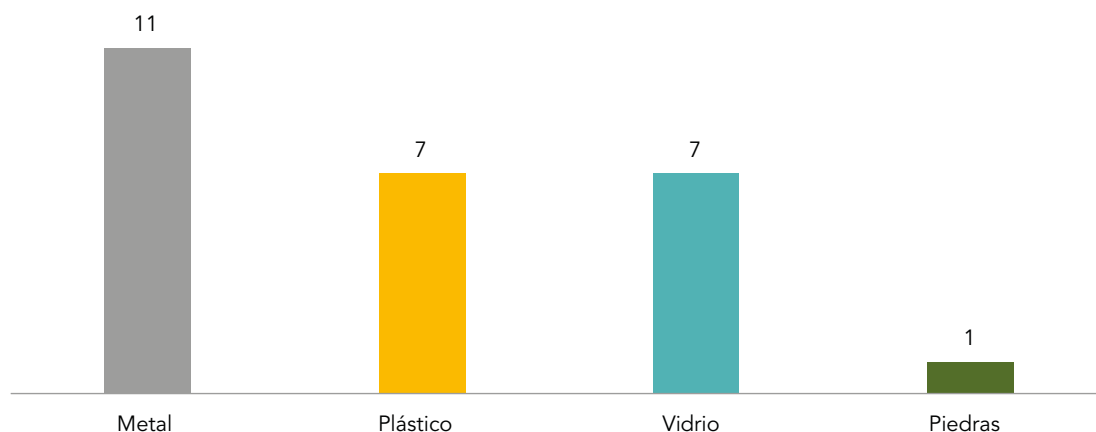


Gráfico 29.- Detalle de los cuerpos extraños detectados en notificaciones clasificadas como Alerta e Información 2023

5.2.4 OTROS PELIGROS

Se encuadran en este grupo de “otros peligros” aquellos que por su naturaleza no pertenecen a los grupos anteriores. Mencionándolos de menor a mayor número de casos, se han detectado los siguientes: defectos de temperatura, deterioro organoléptico, Organismos Modificados Genéticamente (OMGs) no autorizados, defectos de higiene, defectos documentales, composición, alteraciones organolépticas, industrias clandestinas, importación ilegal, alimentos no autorizados y defectos de etiquetado.

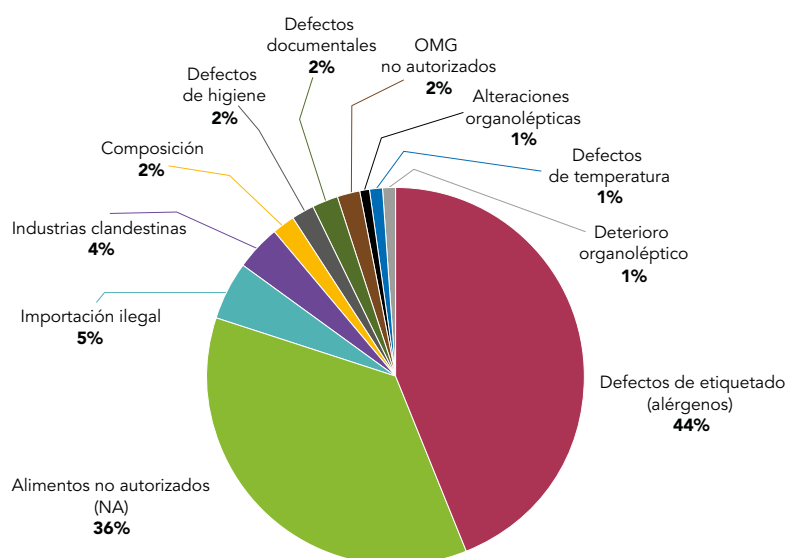


Gráfico 30.- Distribución según el tipo de peligro del grupo de "otros peligros" en notificaciones clasificadas como Alerta e Información 2023

Destacan de manera muy especial:

- Los defectos del etiquetado, de gran importancia ya que, en un número amplio, corresponden a la ausencia en el etiquetado de alérgenos, de sustancias que producen intolerancias y de gluten.
- Las notificaciones de alimentos no autorizados, donde la mayoría hacen referencia a complementos alimenticios en los que se han detectado ingredientes no autorizados como nuevos alimentos.

Teniendo en cuenta que esos dos peligros representan el 80 %, se van a analizar de manera más detallada.

En el siguiente gráfico figura el número de notificaciones de alimentos no autorizados, defectos de etiquetado y el resto de otros peligros agrupados en "otros", con respecto al origen del producto:

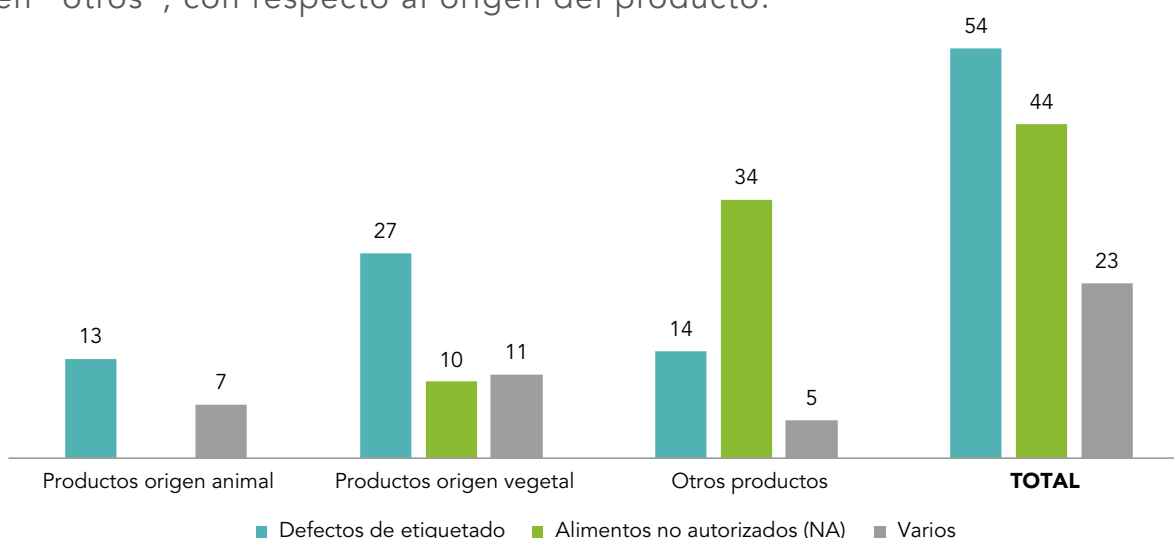


Gráfico 31.- Otros peligros detectados en cada tipo de producto en notificaciones clasificadas como Alerta e Información 2023

Las notificaciones por **defectos de etiquetado** son las más numerosas dentro de este grupo con 54 notificaciones, frente a los 55 de 2022. En el gráfico siguiente se representan de manera individualizada los alérgenos y otras sustancias no declaradas implicadas en todas las notificaciones.

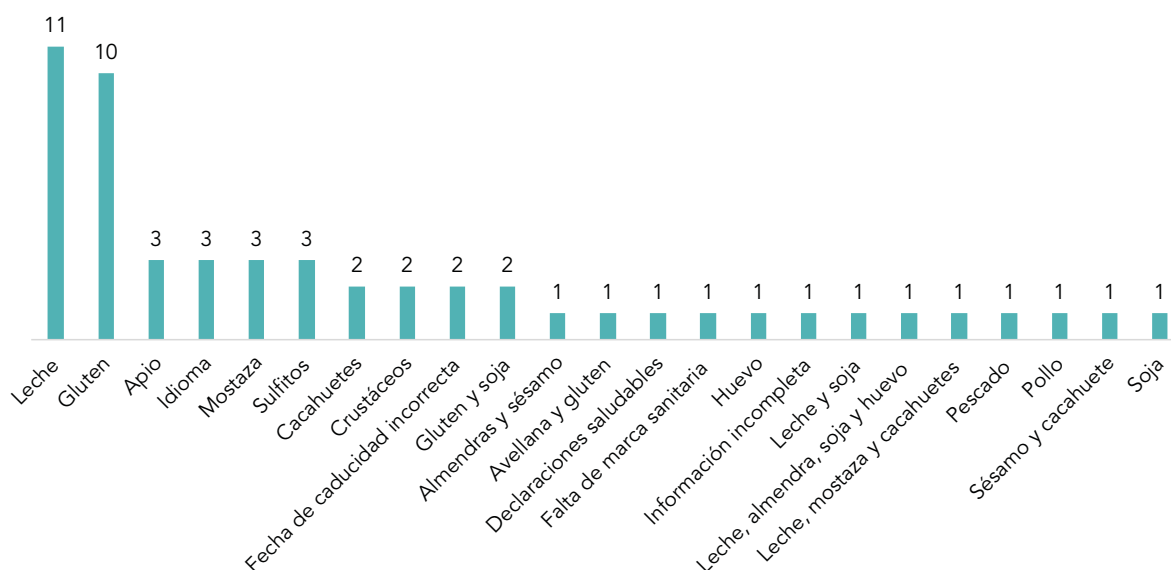


Gráfico 32.- Número de veces que cada defecto de etiquetado ha sido comunicado en notificaciones clasificadas como Alerta e Información 2023

En el caso de notificaciones por la existencia de **alimentos no autorizados**, más de la mitad de las 44 notificaciones corresponden a diferentes extractos: ALFA-GPC, 5-HTP de griffonia y CBD. En el año 2021 hubo una disminución de la presencia de derivados del Cannabis sativa muy destacable y en 2022 se notificó un 3 % más respecto a 2021. En 2023 ha habido un aumento significativo de las notificaciones por CBD, pasando de 7 notificaciones en 2022 a 11 en 2023.

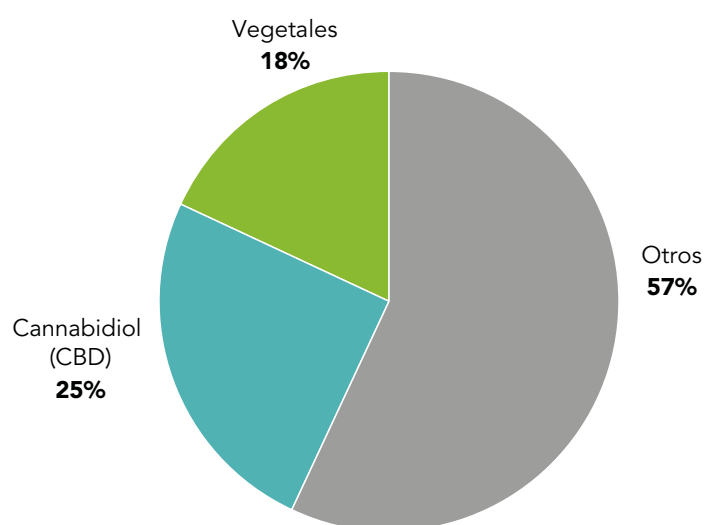


Gráfico 33.- Detalle de los alimentos no autorizados notificados en notificaciones clasificadas como Alerta e Información 2023

5.3 ORIGEN DEL PRODUCTO IMPLICADO

Los datos sobre el origen de los productos implicados en las notificaciones gestionadas durante 2023 son similares a años anteriores. Como puede apreciarse en el gráfico, la mayoría de las notificaciones tienen como origen del producto implicado algún Estado miembro de la UE (463 notificaciones) frente al correspondiente a los países terceros (153 notificaciones), mientras que en un total de 8 notificaciones la trazabilidad de los productos no permitió llegar a conocer su origen.

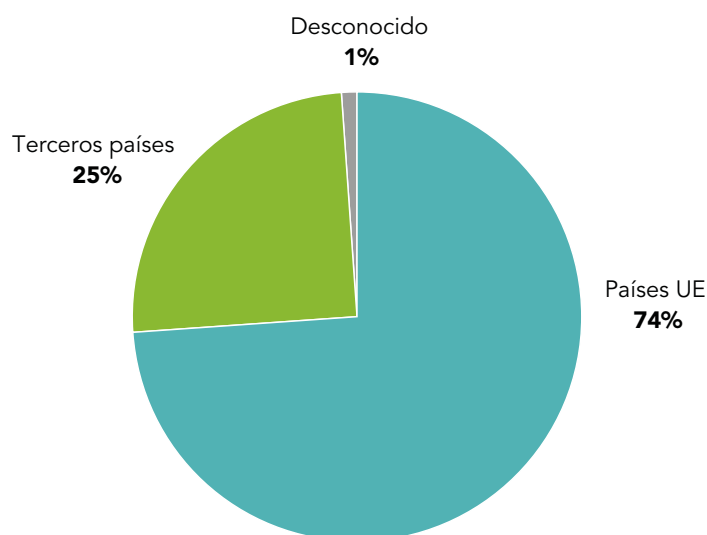


Gráfico 34.- Notificaciones por país de origen del producto implicado en notificaciones clasificadas como Alerta e Información 2023

De las 463 notificaciones con origen de los productos en uno de los Estados miembros, el 51,4 % se correspondería con aquellas con España como país de origen del producto. Tiene su explicación en que la mayoría de los productos comercializados en España tienen este origen y, por lo tanto, son sobre los que se realiza un mayor número de controles.

Además, hay que recordar que, de todas las notificaciones que pasan a través del RASFF, solo son tramitadas a través de SCIRI las notificaciones que afectan directamente a España (origen, distribución o ambas cosas).

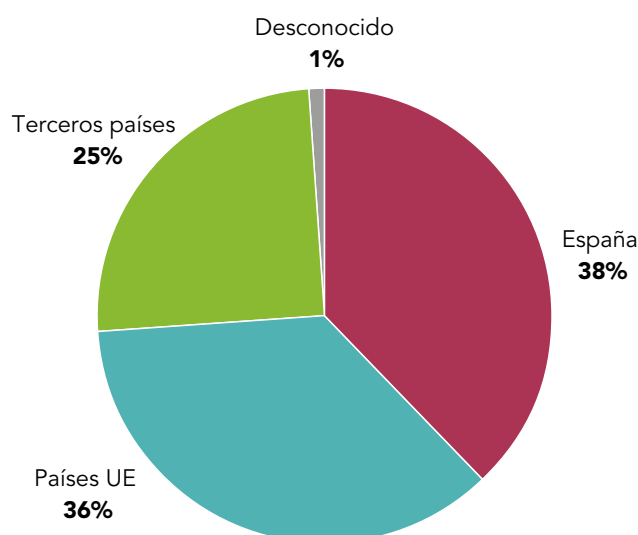


Gráfico 35.- Notificaciones por país de origen, individualizando España, en notificaciones clasificadas como Alerta e Información 2023

5.3.1 ORIGEN EN PAÍS TERCERO

El reparto de notificaciones con origen del producto en país tercero puede observarse en la siguiente tabla, en la que destaca China, siendo el país no comunitario con mayor número de notificaciones, que se corresponden en la mayoría con MECA, como vajillas, vasos y utensilios de cocina. Como “otros” se incluyen los 27 países que solo han sido origen en una ocasión: Albania, Arabia Saudí, Bangladesh, Birmania, Brasil, Camboya, Costa de Marfil, Costa Rica, Filipinas, Guinea, Honduras, Japón, Jordania, Kenia, Líbano, Madagascar, Malasia, Mauritania, México, República Dominicana, Rusia, Senegal, Singapur, Siria, Sudáfrica, Taiwán y Túnez, junto a las 8 notificaciones con origen desconocido.

Países de origen	Nº notificaciones
China	31
Marruecos	16
Estados Unidos	11
Turquía	11
Tailandia	8
Ecuador	7
Egipto	7
Perú	5
Venezuela	5
India	4
Reino Unido	4
Vietnam	4
Colombia	3
Bolivia	2

Corea del Sur	2
Irán	2
Nigeria	2
Pakistán	2
Otros	35
TOTAL	161

Tabla 6.-Distribución según el país tercero del producto en notificaciones clasificadas como Alerta e Información 2023

5.3.2 ORIGEN EN ESTADO MIEMBRO DISTINTO DE ESPAÑA

Los Estados miembros de la red RASFF, distintos de España, que han sido origen de los productos en las notificaciones gestionadas en SCIRI en el año 2023 pueden observarse en la siguiente tabla, recordando que en SCIRI solo se gestionan notificaciones con origen en otro país que se han distribuido en España.

País Miembro de origen	Nº notificaciones
Francia	54
Italia	37
Países Bajos	31
Polonia	27
Alemania	21
Portugal	13
Bélgica	8
Dinamarca	5
Hungría	5
Rumanía	4
Austria	3
Grecia	3
Irlanda	2
Noruega	2
Suiza	2
Eslovaquia	1
Eslovenia	1
Finlandia	1
Lituania	1
Malta	1
Suecia	1
TOTAL	223

Tabla 7.-Distribución según el país de origen miembro de RASFF del producto en notificaciones clasificadas como Alerta e Información 2023

5.3.3 ORIGEN EN ESPAÑA

Como puede apreciarse en la tabla siguiente, son Cataluña, Andalucía, la Comunidad Valenciana y Galicia las CC.AA. de las que proceden la mayoría de los productos, suponiendo en su conjunto el 60 % de las notificaciones con origen del producto en España. Si además se incluye Murcia, Castilla y León, Castilla-La Mancha, Madrid y País Vasco, el porcentaje que representan estas 9 comunidades es el 90,4 %.

CC.AA de origen	Nº notificaciones
Cataluña	50
Andalucía	35
C. Valenciana	32
Galicia	27
Murcia	26
Castilla y León	13
Castilla La Mancha	12
Madrid	11
País Vasco	11
Aragón	5
Navarra	5
Extremadura	4
Cantabria	3
La Rioja	3
Islas Baleares	2
Canarias	1
Asturias	0
Ceuta	0
Melilla	0
TOTAL	240

Tabla 8.- Distribución según el origen del producto por CC.AA.
En notificaciones clasificadas como Alerta e Información 2023

En relación con el tipo de productos originarios de España incluidos en las notificaciones de 2023, destacan los productos de origen animal.

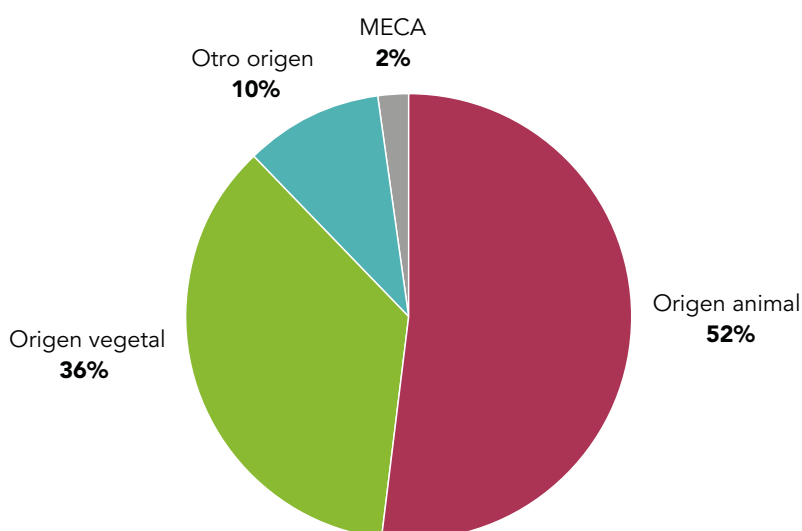


Gráfico 36.- Productos con origen España en notificaciones clasificadas como Alerta e Información 2023

En relación con el grupo de peligros presentes en los productos españoles, los peligros biológicos han disminuido y los peligros químicos han aumentado respecto a 2022.

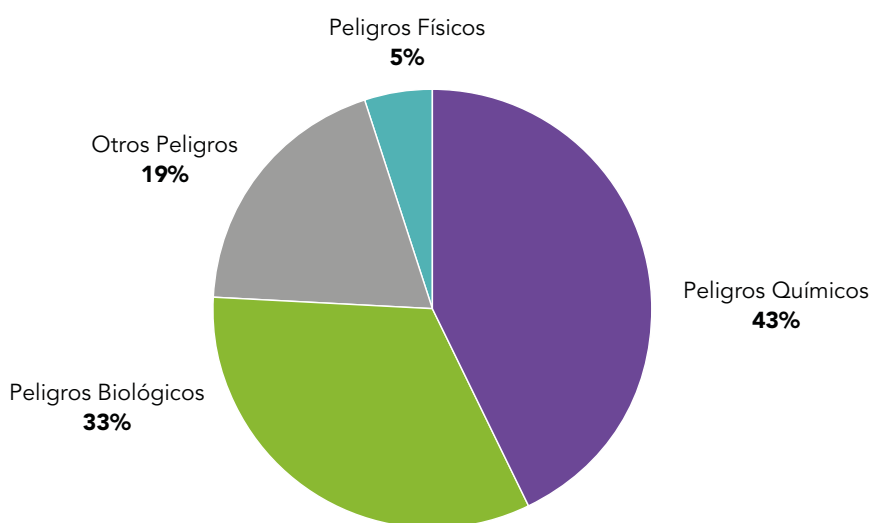


Gráfico 37.- Peligros en los productos de origen España en notificaciones clasificadas como Alerta e Información 2023

5.4 PAÍSES Y CC.AA. NOTIFICANTES

A continuación, se presenta un estudio de los Estados miembros que más notifican en el sistema, (cuando está implicada España por ser el origen del producto o porque existe distribución de un producto originario de Estados miembros o de terceros países), así como del número de notificaciones que realizan las CC.AA.

5.4.1 NOTIFICACIONES DE ESTADO MIEMBRO DISTINTO DE ESPAÑA

En el gráfico siguiente se representa el número de notificaciones que los Estados miembros, distintos de España, iniciaron a través del RASFF y que pasaron a ser tramitadas como expediente de alerta o de información a través del SCIRI, incluyendo en "otros" los que solo han realizado una notificación: Bulgaria, Chipre, Estonia, Malta y Reino Unido.

Destacan Países Bajos, Francia, Italia y Alemania con 68, 67, 66 y 65 notificaciones respectivamente. Estos cuatro países, con 266 notificaciones, suponen un 63,3 % del total. Estos cuatro países fueron también los predominantes en el año 2022.

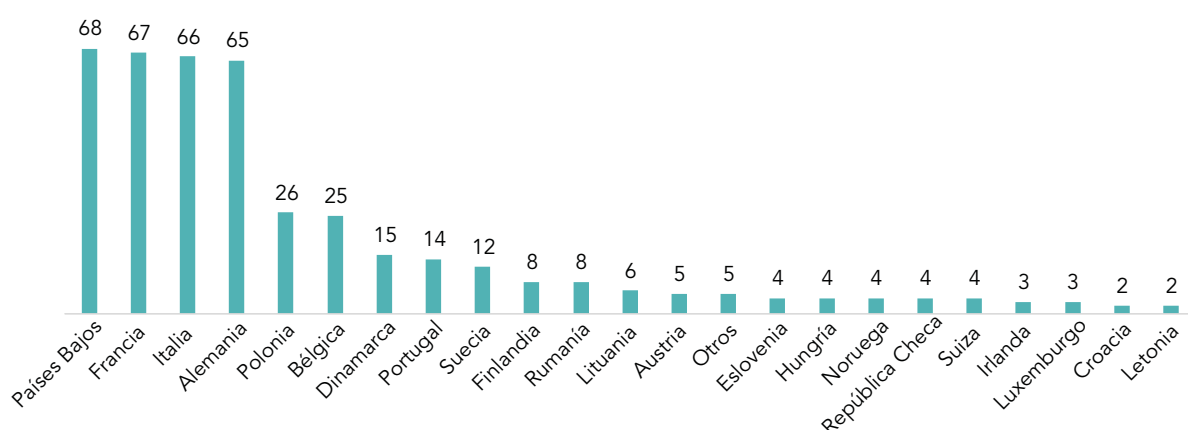


Gráfico 38.- Distribución por país notificante de RASFF en notificaciones clasificadas como Alerta e Información 2023

5.4.2 NOTIFICACIONES REALIZADAS POR ESPAÑA

De las 624 notificaciones tramitadas como notificaciones de alerta o de información, España representa casi el 32,7 % del total (204 notificaciones). En 62 de las 204 notificaciones de España solo hubo distribución nacional y no se notificaron al RASFF.

Las notificaciones tuvieron su origen en casi todas las CC.AA., además de la Agencia Española de Medicamentos y Productos Sanitarios en notificaciones de complementos con productos farmacológicamente activos, y la Subdirección General de Sanidad Exterior (SGSE), normalmente por resultados desfavorables de análisis en partidas liberadas.

Destaca el número de notificaciones realizadas por Cataluña, Andalucía y la Comunidad de Madrid, que suponen en su conjunto el 58,8 % del total. También puede mencionarse el importante papel que tuvo la SGSE que, sumadas sus notificaciones a las de las comunidades mencionadas, elevan el porcentaje al 72,5 % del total de las notificaciones realizadas por España.

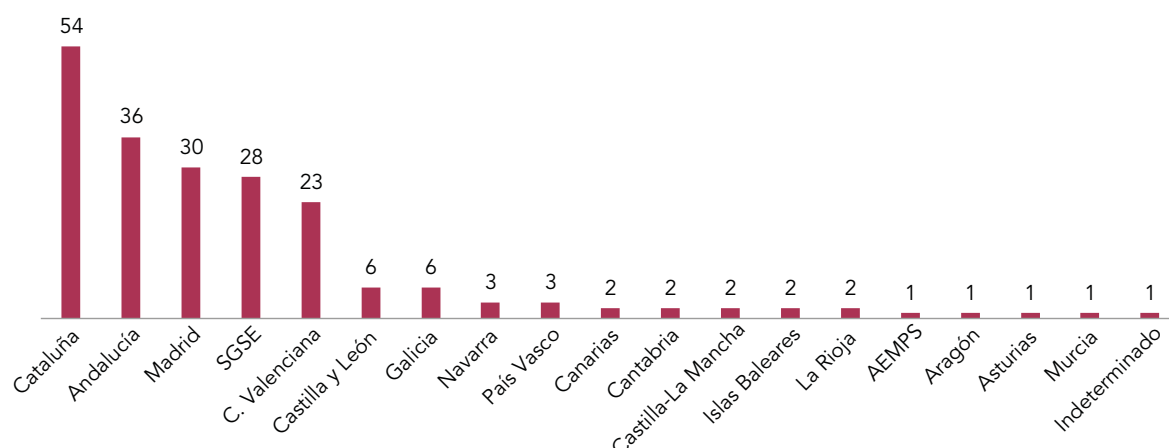


Gráfico 39.- Distribución de las notificaciones realizadas por España en notificaciones clasificadas como Alerta e Información 2023

En relación con los tipos de productos incluidos en las notificaciones realizadas por España de 2023, los productos de origen vegetal y de origen animal se encuentran prácticamente a la par, con un 44 % y un 40 % respectivamente. En relación con 2022, han disminuido los productos con otro origen y los MECA.

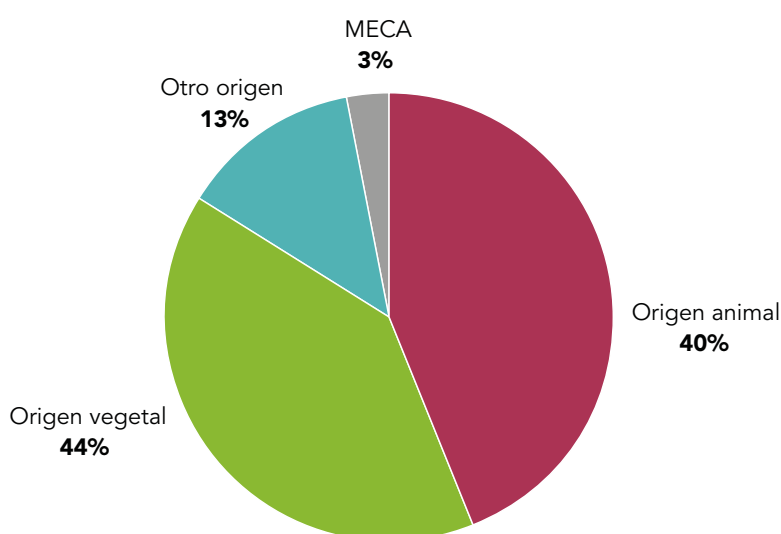


Gráfico 40.- Productos en las notificaciones de España en notificaciones clasificadas como Alerta e Información 2023

En relación con el grupo de peligros presentes en notificaciones realizadas por España, en el siguiente gráfico se representa su proporción, en el que se observa que los peligros químicos constituyen el mayor peso de las notificaciones, debido principalmente a los fitosanitarios y a la presencia de metales pesados como el mercurio y el cadmio.

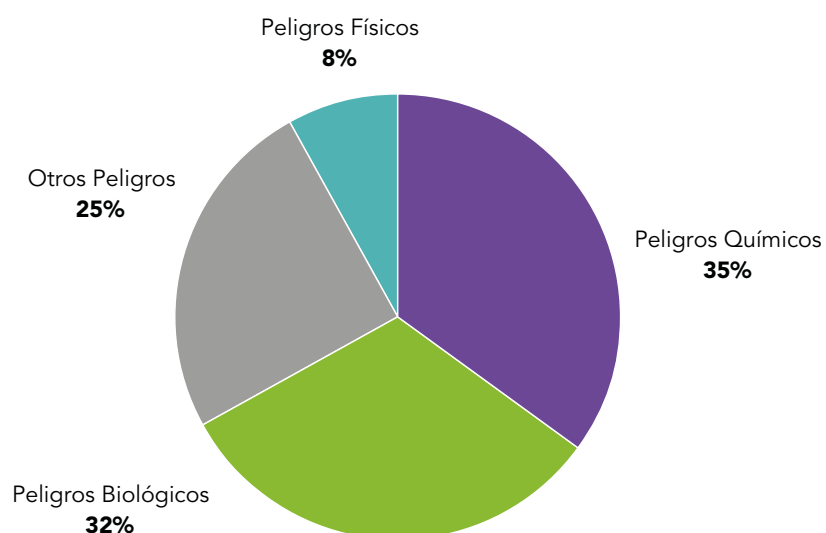


Gráfico 41.- Peligros en las notificaciones de España en notificaciones clasificadas como Alerta e Información 2023



6. RECHAZOS EN FRONTERA

6. RECHAZOS EN FRONTERA

A continuación, se desarrolla el estudio de las notificaciones de rechazo en frontera realizadas por España, o bien aquellas en las que, no siendo notificadas por España, estaba implicado un importador español.

Como ya se ha indicado, el estudio se realiza de manera independiente porque las mercancías rechazadas no han llegado a comercializarse en la Unión Europea y, por lo tanto, las personas consumidoras no han estado expuestas. Su análisis debe servir para conocer qué peligros y productos deben ser objeto de mayor control cuando se importan productos de terceros países.

El número de notificaciones de rechazo han disminuido con respecto a 2022, con 140 notificaciones en 2023, de las 255 notificaciones que hubo en 2022.

6.1 PRODUCTOS ALIMENTICIOS IMPLICADOS

Atendiendo al tipo de producto que ha sido objeto de una notificación de rechazo en 2023, solo un porcentaje del 4 % se corresponde con MECA, un porcentaje ligeramente inferior al del año 2022.

Como suele ser habitual, en 2023 las notificaciones de rechazo de productos de origen animal (71 notificaciones) fueron superiores a las cuantificadas en productos de origen vegetal (54 notificaciones). Con respecto a los rechazos de productos de origen animal, se observa un gran número de casos por defectos de temperatura en pescados y derivados y bacterias, principalmente *Vibrio cholerae* en pescados y derivados. En cuanto a los productos de origen vegetal, destacan los rechazos por presencia de toxinas fúngicas y alimentos no autorizados. En cuanto a los MECA, los productos rechazados provienen de China y se corresponden con vajillas y utensilios de cocina. Por último, con respecto a los "otros productos", destacan los platos preparados.

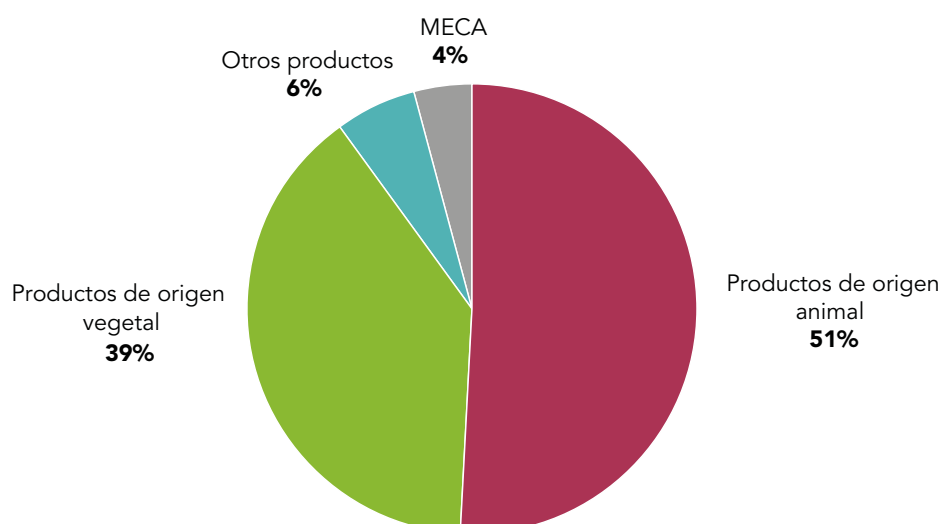


Gráfico 42.- Distribución de notificaciones por tipo de producto implicado en notificaciones clasificadas como Rechazo 2023

En el siguiente gráfico se puede observar con detalle el número de notificaciones en relación con el tipo de producto implicado. Al igual que en años anteriores, destaca el número de notificaciones relacionadas con pescados y derivados. La tendencia de los rechazos relacionados con complementos alimenticios sigue en descenso, al igual que el último año. En 2023, el número de notificaciones relacionadas con rechazos en frontera de MECA han disminuido de 18 a 6 notificaciones.

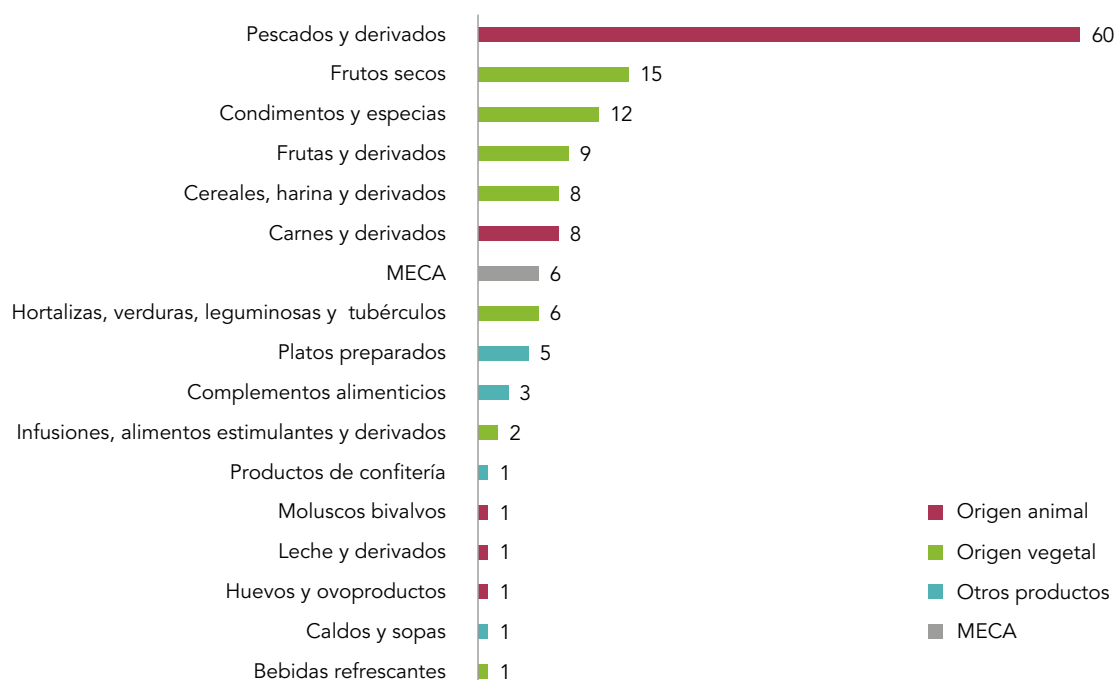


Gráfico 43.- Detalle de productos implicados en notificaciones de Rechazo 2023

6.1.1 ALIMENTOS DE ORIGEN ANIMAL

De las 71 notificaciones de rechazo de productos de origen animal, 60 estuvieron relacionadas con pescados y derivados, 8 con carnes y derivados, 1

con huevos y ovoproductos, 1 con leche y derivados y 1 con moluscos bivalvos.

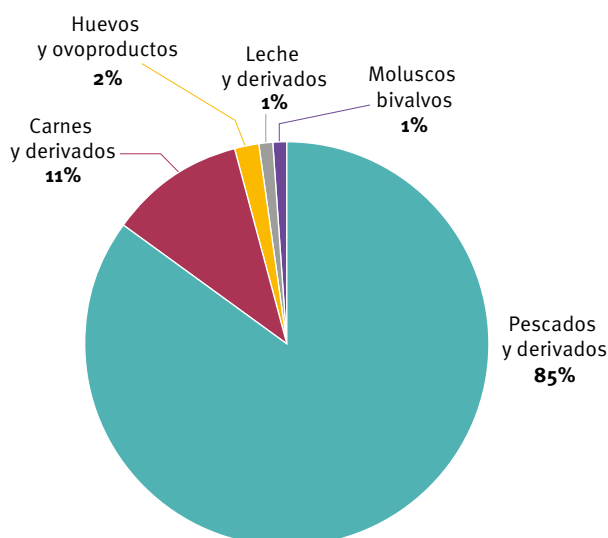


Gráfico 44.- Distribución de notificaciones por tipo de alimento de origen animal en notificaciones de Rechazo 2023

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, en el que destacan los crustáceos, que ha aumentado un 73,3 %, el pescado congelado, que ha disminuido un 24 % y los pescados frescos, que han disminuido un 65,4 % respecto a 2022.

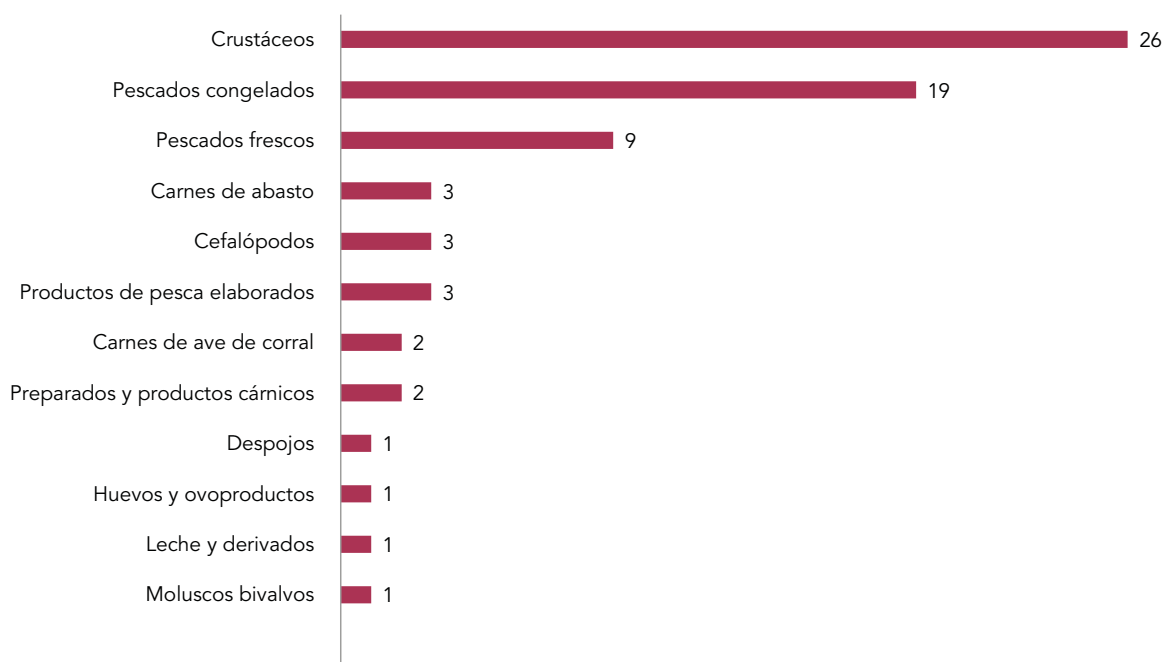


Gráfico 45.- Detalle de productos de origen animal en notificaciones de Rechazo 2023

6.1.2 ALIMENTOS DE ORIGEN VEGETAL

Se han producido 54 rechazos de productos de origen vegetal, cuyo desglose por tipo de alimento se expone en el siguiente gráfico, en el que los fru-

tos secos son uno de los principales productos rechazados. Cabe mencionar la disminución de rechazos en frontera de productos como condimentos y especias y cereales, harinas y derivados, que en 2022 ocupaban el primer y segundo puesto respectivamente.

Destaca la ausencia de bebidas alcohólicas y aceites y grasas vegetales en comparación a otros años.



Gráfico 46.- Detalle de productos de origen vegetal en notificaciones de Rechazo 2023

6.1.3 OTROS PRODUCTOS Y MECA

El número de rechazos de “otros productos” ha supuesto un total de 9 notificaciones en 2023, mientras que las notificaciones por MECA han supuesto 6 notificaciones. Destaca la disminución de las notificaciones relacionadas con complementos alimenticios, con 2 notificaciones respecto a las 10 del 2022.

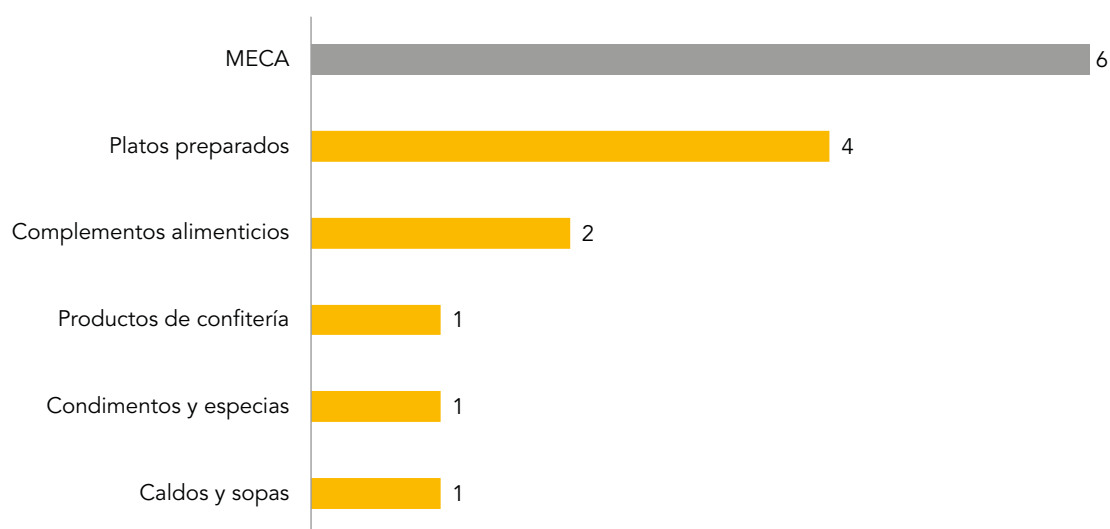


Gráfico 47.- Detalle de MECA y “otros productos” en notificaciones de Rechazo 2023

6.2 MOTIVO DE LAS NOTIFICACIONES

En cuanto a los tipos de peligros que han dado lugar a las notificaciones de rechazo de alimentos en España durante el año 2023, destacan “otros peligros” con 57 notificaciones, en segundo lugar, los peligros químicos con 44 notificaciones y en tercer lugar los peligros biológicos con 37 notificaciones.

Tipo de peligro	Nº notificaciones
Peligros Biológicos	37
Peligros Físicos	2
Peligros Químicos	44
Otros peligros	57
TOTAL	140

Tabla 9.- Clasificación general de los peligros detectados en notificaciones de Rechazo 2023

De manera porcentual, la distribución de los peligros puede observarse en el siguiente gráfico:

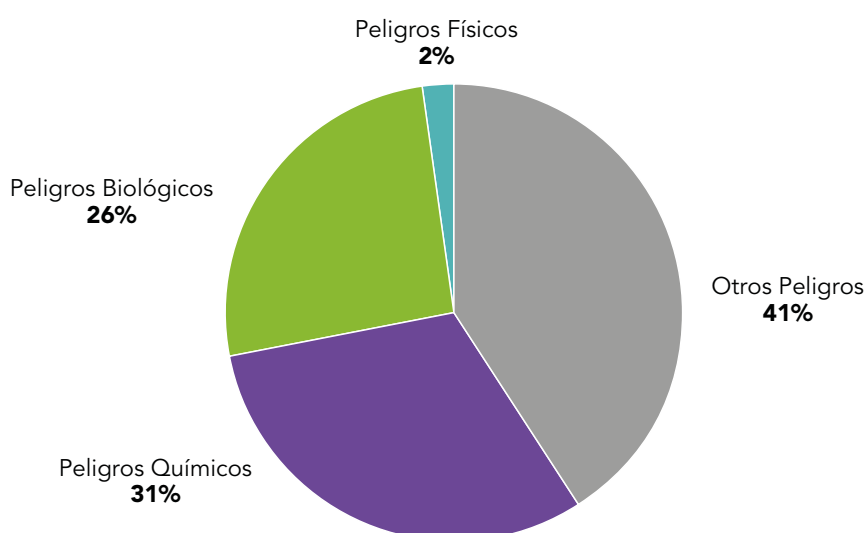


Gráfico 48.- Distribución de los grupos de peligros detectados en notificaciones de Rechazo 2023

En la siguiente tabla se recoge en qué tipo de productos se ha notificado cada tipo de peligro. En los productos de origen animal son mayoritarios los “otros peligros” (que por sus características no pueden encuadrarse en los grupos anteriores), seguidos de los biológicos. En los productos de origen vegetal destacan los peligros químicos, seguidos de los “otros peligros”. Con respecto a “otros productos” y MECA, destacaron los peligros químicos y “otros peligros”, pero su cómputo global no es significativo.

Tipo de peligro	Productos de origen animal	Productos de origen vegetal	Otros productos	MECA	Total
Peligros Biológicos	31	6	0	0	37
Peligros Físicos	2	0	0	0	2
Peligros Químicos	5	31	2	6	44
Otros peligros	33	17	7	0	57
TOTAL	71	54	9	6	140

Tabla 10.- Distribución de peligros por tipo de producto en notificaciones de Rechazo 2023

En la siguiente representación se recogen los peligros más frecuentes en cada uno de los grupos de productos. Los peligros biológicos se distribuyen solo entre los productos de origen animal y vegetal; los peligros químicos destacan en los productos de origen vegetal de manera significativa; por último, los llamados "otros peligros" se concentran mayoritariamente en los productos de origen animal y se deben en su mayoría a defectos de temperatura de conservación en pescados y derivados. En productos de origen animal los peligros biológicos y "otros peligros" se encuentran a la par.

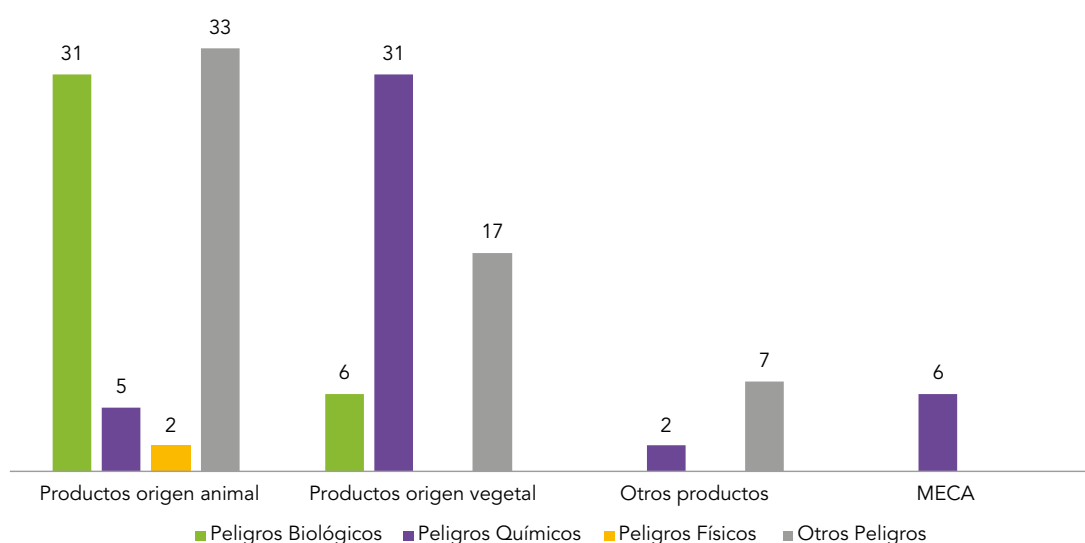


Gráfico 49.- Peligros detectados en cada grupo de producto en notificaciones de Rechazo 2023

6.2.1 PELIGROS BIOLÓGICOS

Los peligros biológicos han generado un total de 37 notificaciones de rechazo, la mayoría de ellos debidos a la presencia de bacterias patógenas (*Salmonella* spp., *E. coli* STEC o *Vibrio cholerae*), con 30 notificaciones. Además, entre estos peligros biológicos se encuentran *Anisakis* e histamina.

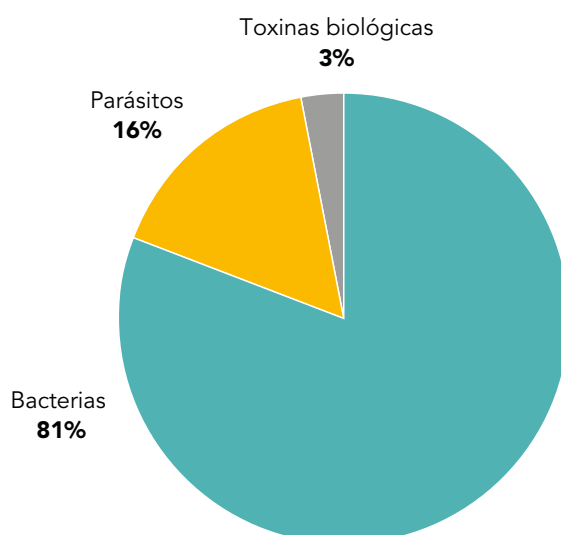


Gráfico 50.- Distribución de los peligros biológicos detectados en notificaciones de Rechazo 2023

En el gráfico siguiente se representan los productos que han sido notificados y los peligros encontrados en ellos. Destacan las 23 notificaciones por *Vibrio cholerae* y las 6 notificaciones por *Anisakis* en pescados y derivados. En tercer lugar, se encuentran las 4 notificaciones de *Salmonella* spp. en condimentos y especias.

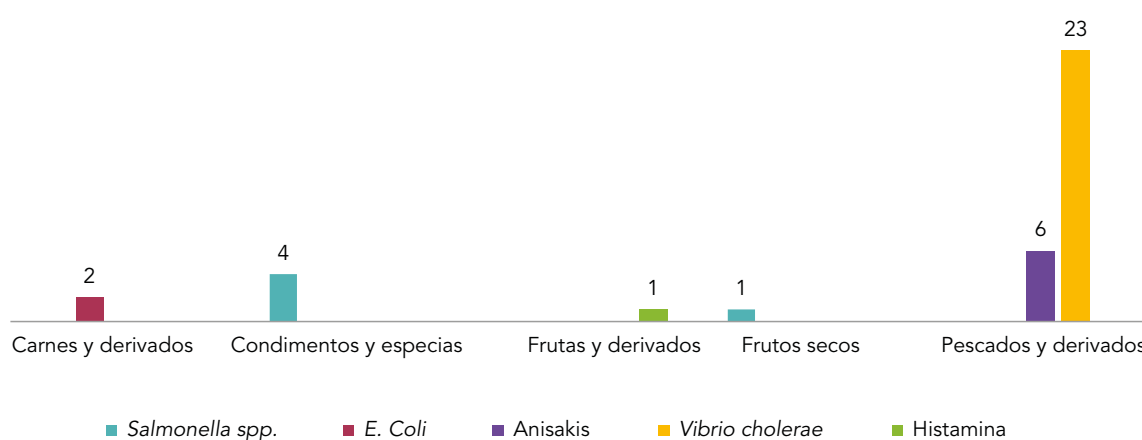


Gráfico 51.- Peligros biológicos detectados en cada producto en notificaciones de Rechazo 2023

6.2.2 PELIGROS QUÍMICOS

Las notificaciones de rechazo debidas a peligros químicos incluyen los siguientes grupos: toxinas fúngicas, residuos de fitosanitarios, migración de MECA, aditivos, metales pesados, composición y medicamentos veterinarios.

El porcentaje de cada uno de estos peligros se recoge en el siguiente gráfico, en el que claramente destacan, en primer lugar, las toxinas fúngicas, seguidos por residuos de fitosanitarios y migración de MECA.

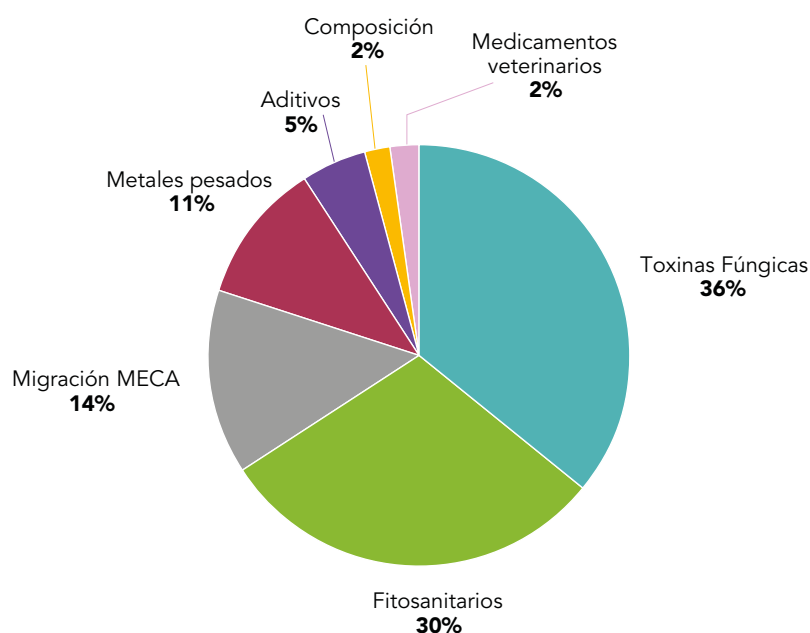


Gráfico 52.- Distribución de los peligros químicos detectados en notificaciones de Rechazo 2023

El grupo con mayor número de notificaciones es el de **Toxinas Fúngicas**. Este grupo ha supuesto un total de 16 notificaciones, por niveles superiores al límite máximo de residuos (LMR), destacando las aflatoxinas: 14 notificaciones en frutos secos y 2 notificaciones en cereales, harinas y derivados.

Los residuos de productos **fitosanitarios**, ya sea por un uso no autorizado de los mismos o por la detección de un nivel superior al legalmente establecido, ocupan el segundo lugar con 13 notificaciones. Exceptuando una notificación en productos clasificados como "otros", el resto se refieren a productos de origen vegetal, destacando las 7 notificaciones en frutas y derivados.

Con respecto a las sustancias activas con acción fitosanitaria involucradas, han sido muy variadas, destacando los rechazos en frontera relacionados con clorpirifos (7 notificaciones).

La **migración en MECA**, con 6 notificaciones, se debe presencia de aminos aromáticas primarias, melanina o formaldehído presente en vajillas y utensilios de cocina.

Los **aditivos**, con un total de 82 notificaciones el año 2021, redujo su número en 2022, siendo 13 las notificaciones realizadas ese año. En 2023, la tendencia sigue siendo decreciente, con un total de 2 notificaciones. Se deben a su uso no autorizado o por su empleo en dosis de uso superiores a las legalmente establecidas.

6.2.3 OTROS PELIGROS

Los denominados "otros peligros" han motivado un total de 57 notificaciones de rechazo. Los defectos de temperatura siguen encabezando la lista de

“otros peligros” detectándose esta irregularidad en pescados y derivados, exceptuando cinco notificaciones, en carnes y derivados, una en moluscos bivalvos vivos y otra en cereales, harinas y derivados. Alimentos no autorizados, como nuevos alimentos ocupan el 32 %, estando en productos de origen vegetal, como condimentos y especias y cereales, harinas y derivados, entre otros. La importación ilegal supone el 19 % de las notificaciones, hallándose sobre todo en pescados y derivados, con 6 notificaciones. Los defectos documentales han disminuido con respecto al año anterior, constituyendo el 3 % de las notificaciones.

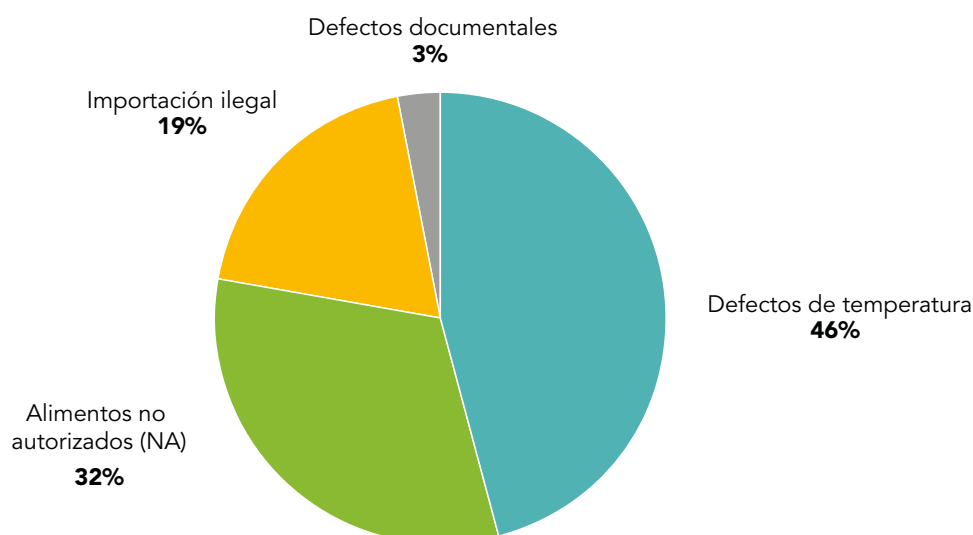


Gráfico 53.- Distribución de “otros peligros” detectados en notificaciones de Rechazo 2023

6.3 ORIGEN DE LOS PRODUCTOS IMPLICADOS

Respecto a los terceros países originarios de los productos rechazados para su importación en España, se han registrado 31 países. Ecuador es el país con mayor número de notificaciones, con 23, seguido por Marruecos, con 17. En tercer lugar, está China, con 14 notificaciones y en cuarto lugar Australia, con 11 notificaciones.

En la siguiente tabla puede observarse el origen de los productos en las 140 notificaciones de rechazos realizadas en 2023. En los últimos lugares se agrupan países de origen de los productos con pocas notificaciones (menos de 10):

- 1 país con 10 notificaciones: India
- 2 países con 7 notificaciones: Egipto y Estados Unidos.
- 2 países con 5 notificaciones: Brasil y Reino Unido.
- 2 países con 4 notificaciones: Chile y Colombia.
- 3 países con 3 notificaciones: Mauritania, Perú y Vietnam.
- 4 países con 2 notificaciones: Jordania, Pakistán, Panamá, Turquía.
- 13 países con 1 notificación: Argentina, Corea del Sur, El Salvador,

Emiratos Árabes Unidos, Islas Salomón, Japón, Martinica, Méjico, Nigeria, República Dominicana, Senegal, Sudáfrica, Tailandia.

Países terceros de origen	Nº notificaciones
Ecuador	23
Marruecos	17
China	14
Australia	11
India	10
Países con menos de 10	62
TOTAL	137

Tabla 11.- País tercero de origen del producto en notificaciones de Rechazo 2023

Los tres rechazos en frontera no reflejados en esta tabla se corresponden con tres productos cuyo origen es España que fueron reimportados y rechazados en frontera en Irlanda y Bulgaria por presencia de fitosanitarios y por defectos de temperatura.

6.4 PAISES NOTIFICANTES

Además de España, hay otros Estados miembros que pueden notificar un rechazo debido a que se encuentra involucrado de alguna manera un operador español. Teniendo en cuenta los rechazos que implican a España, 134 han sido notificados por Puestos de Control Fronterizo (PCF) españoles, en 2 ocasiones Irlanda y Portugal han notificado rechazos, seguido de Bulgaria y Polonia.

Países EEMM notificantes	Nº notificaciones
España	134
Irlanda	2
Portugal	2
Bulgaria	1
Polonia	1
TOTAL	140

Tabla 12.-Estado Miembro notificante en notificaciones de Rechazo 2023

7. NOVEDADES

7. NOVEDADES

Este grupo abarca las notificaciones sobre un riesgo derivado de alimentos o MECA que tiene una fuente informal, contiene información no verificada o afecta a un producto todavía no identificado como causa, por lo que no se ha podido clasificar como notificación de alerta o de información.

Las notificaciones de “novedades” pueden, entre otros supuestos, englobarse como:

- Información relativa a brotes de intoxicación alimentaria recibida a través de la Comisión Europea, el CCAES, o una comunidad autónoma y que no constituyan un motivo de notificación como alerta porque los productos causantes no se hayan identificado, porque no haya suficiente certeza epidemiológica, etc.
- Notificaciones efectuadas en el marco INFOSAN relativas a incidentes sanitarios ocurridos en terceros países, no trasladadas en el marco del RASFF.

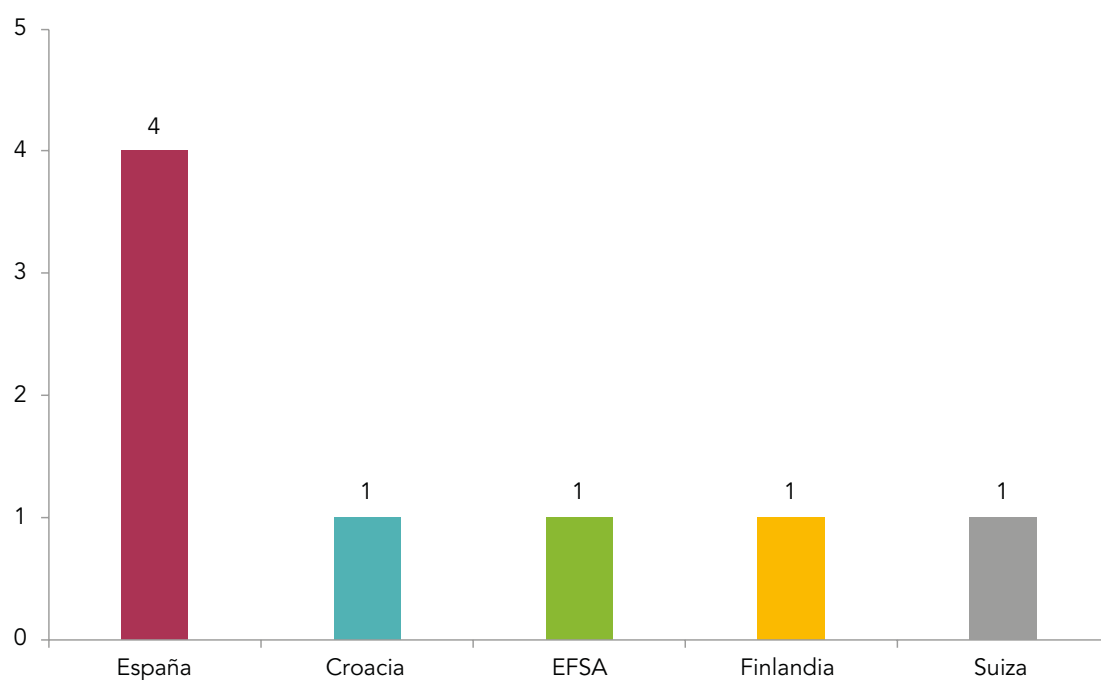


Gráfico 54.- País notificante en notificaciones de Novedades 2023

Desde el año 2015 se ha visto una clara tendencia a la disminución de las notificaciones clasificadas como “novedades”. En 2023 continua con esta

tendencia; desde 2020 se ha registrado un total de 8 notificaciones de novedades.

El siguiente gráfico proporciona una visión general de la distribución de este tipo de notificaciones en función de los principales grupos de alimentos involucrados:

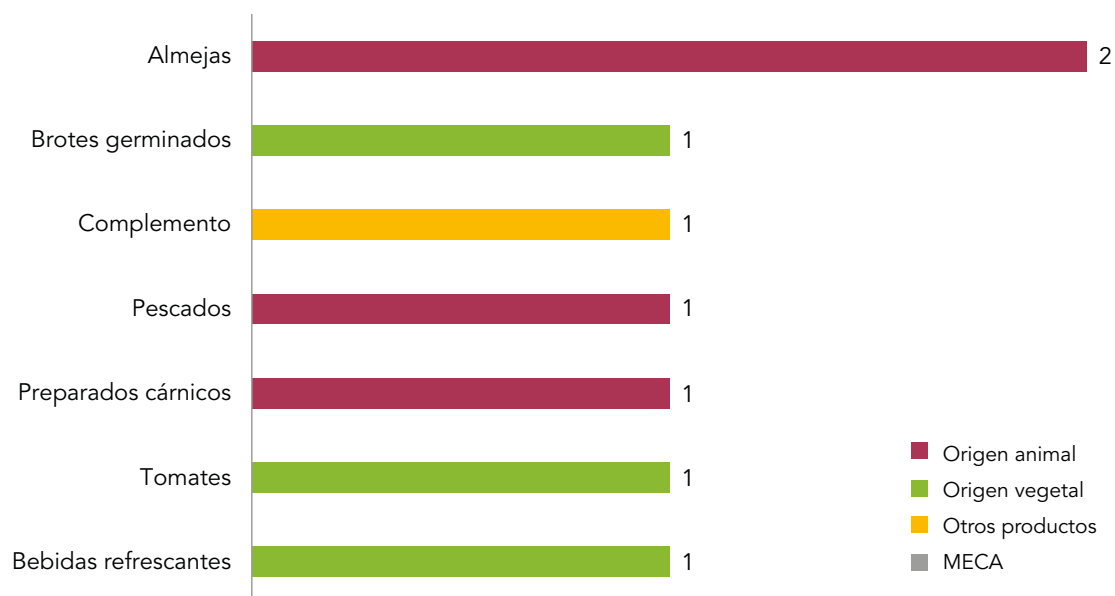


Gráfico 55.- Productos implicados en notificaciones clasificadas como Novedades 2023

Los motivos por los que se generaron estas notificaciones de “novedades” son de distinta naturaleza. Destacan los correspondientes a brotes alimentarios, entre los que el hecho más destacable por sus consecuencias fue el brote transfronterizo de infecciones por *Salmonella* Senftenberg, posiblemente vinculado a tomates Cherry, en el que se contabilizaron 75 afectados. En España, junto a otros países se investigaron las partidas de tomates Cherry vendidas en Alemania, resultando todos los controles oficiales conformes.

También se notificó por parte de Finlandia la sospecha de casos de salmonelosis (48 afectados) asociados a semillas para brotes procedentes de Italia. Se detectó *Salmonella* Enteritidis en pacientes, no así en las semillas, actuándose de manera precautoria retirándolas del mercado por el fuerte vínculo epidemiológico existente. En este caso no hubo ninguna implicación de España.

En el grupo de moluscos bivalvos vivos existen dos notificaciones de “novedades” en almejas procedentes de Portugal por la presencia de Norovirus.

Con respecto a *Listeria monocytogenes*, hay dos notificaciones de “novedades”, una asociada a pescado, notificada por Suiza, con 16 casos de listeriosis humana, contabilizados desde abril de 2021, que no pudo relacionarse con ningún alimento en particular y otra asociada al consumo de carpaccio de vacuno procedente de Dinamarca, esta última con un afectado.

En complementos alimenticios hay un expediente cuyo peligro es la presencia de sildenafil en su composición.

Por último, hay un expediente en una bebida refrescante por exceso de acidez, con cuatro afectados.

Los peligros detectados se muestran en el siguiente gráfico:

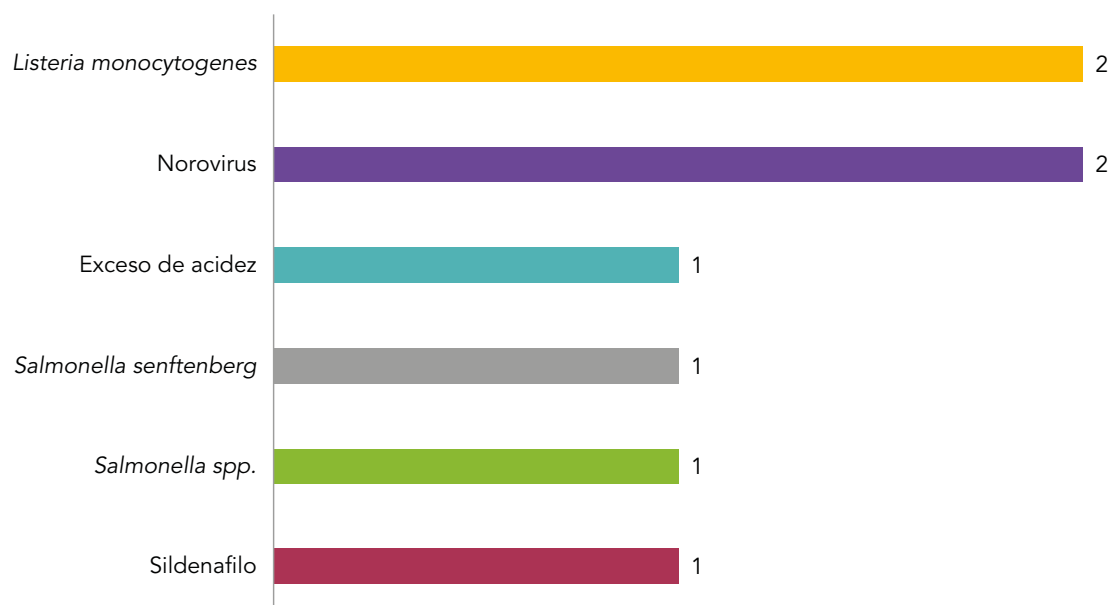
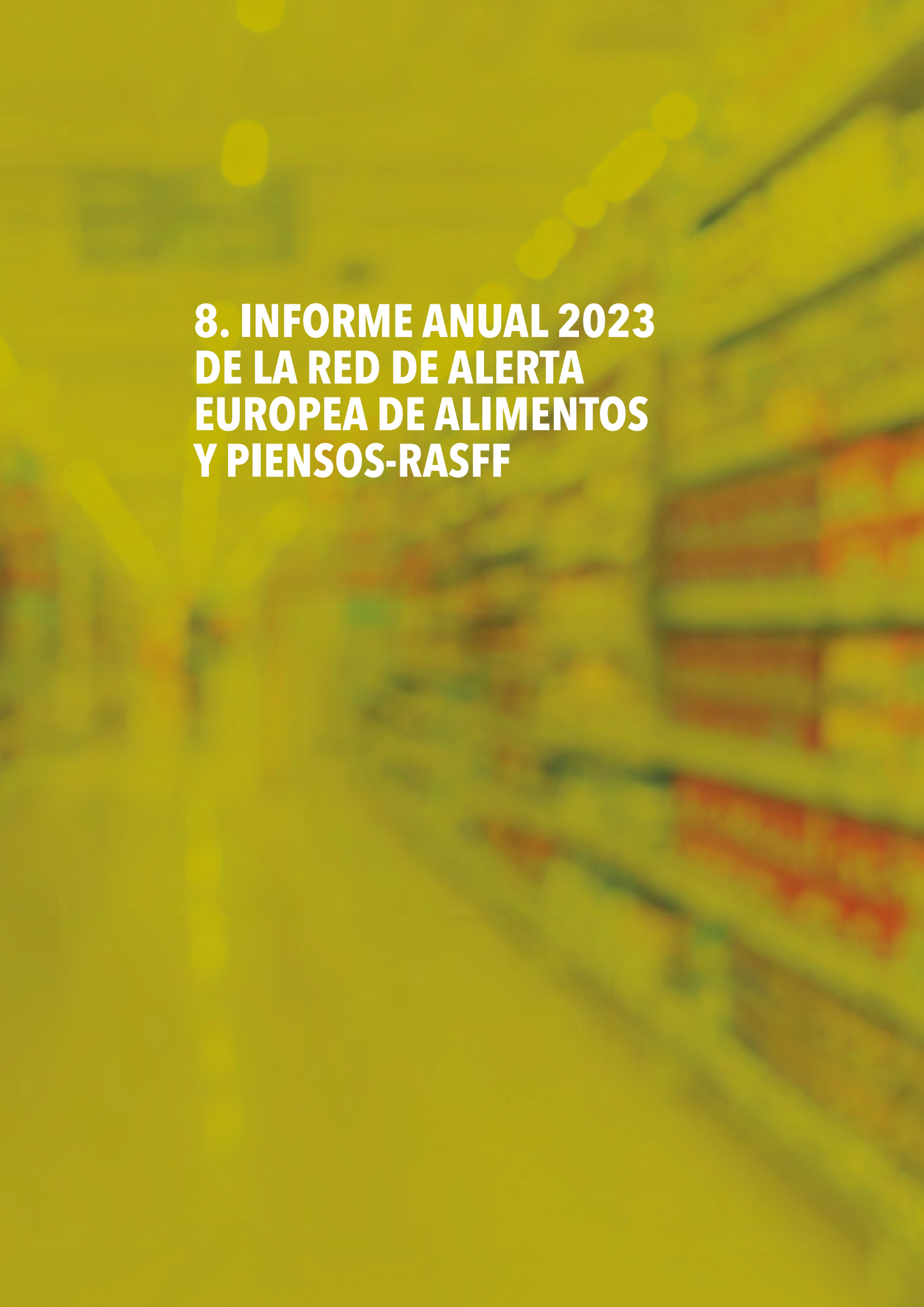


Gráfico 56.- Detalle de peligros en notificaciones clasificadas como novedades 2023



8. INFORME ANUAL 2023 DE LA RED DE ALERTA EUROPEA DE ALIMENTOS Y PIENSOS-RASFF

8. INFORME ANUAL 2023 DE LA RED DE ALERTA EUROPEA DE ALIMENTOS Y PIENSOS-RASFF

El informe de la Red de Alerta y Cooperación de 2023 elaborado por la Comisión Europea, en el que junto con las notificaciones de la Red de Alerta Rápida de Alimentos y Piensos (RASFF), incluye las de Asistencia y Cooperación Administrativa (ACA) y las de la Red Fraude Alimenticio (FF), puede consultarse en el siguiente enlace:

https://food.ec.europa.eu/safety/acn/reports-and-publications_en



9. NOTIFICACIONES DESTACADAS EN 2023

9. NOTIFICACIONES DESTACADAS EN 2023

A continuación, se recoge un resumen de las notificaciones gestionadas durante el año 2023 que se han considerado más relevantes.

En primer lugar, es necesario hacer mención del brote de botulismo ocurrido en los meses de verano vinculado al consumo de tortilla de patata envasada.

En segundo lugar, se hace un repaso sobre las alertas alimentarias debidas a presencia de alérgenos, sustancias que producen intolerancias y gluten no declarados en el etiquetado gestionadas durante el año 2023.

9.1 BROTE DE BOTULISMO EN ESPAÑA VINCULADO AL CONSUMO DE TORTILLA DE PATATA ENVASADA, JUNIO-JULIO 2023

La actuación de la AESAN en relación con este brote se ha realizado a dos niveles: mediante la red de alerta alimentaria y mediante el apoyo analítico y científico - técnico por parte del Centro Nacional de Alimentación (CNA).

A nivel de la red de alerta alimentaria, tras la notificación al Sistema de Alertas de Salud Pública de 4 casos confirmados de botulismo, dos de ellos en Italia, y 2 compatibles con un único vínculo común de consumo en los días previos de tortilla de patata envasada adquirida en diferentes supermercados, por parte de la AESAN se trasladó toda la información disponible a los puntos de contacto de las CC. AA., para que realizaran las investigaciones pertinentes en relación con los productos que pudieron ser consumidos por alguno de los casos. Se realizaron investigaciones en relación con la posibilidad de que existiera algún producto en el mercado que no fuera seguro o si existieran desviaciones en los procesos de producción, distribución, almacenamiento o transporte que justifiquen la existencia de ese riesgo.

El 18 de julio se publicó una nota en la web de la AESAN, recordando a los consumidores *“la importancia, mayor en esta época del año por el calor, de conservar los productos alimenticios a las temperaturas de conservación indicadas en el etiquetado y seguir las instrucciones de uso indicadas por los fabricantes, ya que garantizan la seguridad de los productos para los que se establece una fecha de caducidad. El caso de las tortillas de patata envasadas es especialmente importante, ya que puede tenerse la falsa sensación de que son como las conservas, que tienen estabilidad térmica, y mantenerlas sin refrigeración a la temperatura ambiente actual puede derivar en problemas de salud tras su consumo”*.

El 20 de julio se actualizó dicha nota, ya que la empresa fabricante de las tortillas sospechosas emitió un comunicado en el que informó de la retirada voluntaria, aplicando el principio de precaución, de los lineales de los puntos de venta de la tortilla de patatas envasada fresca al plato producida en una de sus fábricas y de la paralización temporal de su fabricación.

Se ampliaron los productos que la empresa incluía en su comunicado para los que solicitaba que *“todas aquellas personas que los hayan adquirido se abstengan de consumirlos y procedan a su devolución en el punto de venta”*.

El 11 de agosto, las autoridades competentes del lugar donde se ubicaba la fábrica notificaron a la AESAN la reanudación de la actividad de producción de tortilla de patata fresca envasada en atmosfera protectora en dicha fábrica, que había sido paralizada por decisión de la propia empresa. Es por ello por lo que la AESAN emitió una nueva nota informativa, comunicando la reanudación de la producción y comercialización tras las verificaciones y los controles realizados por la propia empresa y teniendo en cuenta los resultados de los controles realizados por los servicios veterinarios oficiales. A partir de este momento, se informó de que podrían encontrarse a la venta y ser consumidas todas las tortillas con número de lote igual o superior a 10001 y con fecha de caducidad igual o posterior a 02/09/23. En todo momento la AESAN coordinó con las CC.AA. la verificación de la retirada de los productos relacionados por el operador y su destino final a través de la red de alerta alimentaria.

El Centro Nacional de Alimentación (CNA), como laboratorio nacional de referencia (LNR) para zoonosis alimentarias, realizó los análisis de muestras del alimento sospechoso, tortilla de patata, relacionadas con los casos de sospecha de botulismo. Ante la falta de muestras de las tortillas consumidas por los casos, se analizaron inicialmente tortillas de los lotes a los que podrían pertenecer las tortillas consumidas por el primer caso notificado, en el que están implicados los afectados de Italia. Los ensayos para realizar la investigación son la detección de la toxina botulínica y la detección de la presencia de *Clostridium botulinum*.

El día 18 de julio se reciben en el CNA las muestras de tortillas de patata envasadas enviadas por la autoridad competente, procedentes de la empresa elaboradora de las tortillas en investigación, que habían sido envasadas con su propia marca y para otras marcas blancas y en diferentes formatos. Se reciben 24 tortillas de patata, 20 muestras de cuatro lotes procedentes directamente de la planta de producción (5 muestras de cada uno) y 4 muestras procedentes del comercio minorista relacionado con la venta de la tortilla consumida por los afectados italianos.

Los análisis llevados a cabo para determinar la presencia del *Clostridium botulinum* y las esporas que produce y de las toxinas botulínicas en alimentos es el descrito en el método oficial. Los resultados de los análisis realizados para los dos parámetros en las 24 muestras recibidas en el CNA son “no se detecta” la presencia de *Clostridium botulinum*, ni de la toxina botulínica.

Durante el periodo en el que estuvo abierto el brote asociado a la sospecha de botulismo alimentario, el CNA, dentro de sus funciones como LNR, participó dando asistencia científico-técnica a las autoridades sanitarias de las comunidades autónomas, de forma coordinada con el área de alertas de la AESAN.

9.2 ALÉRGENOS, SUSTANCIAS QUE PRODUCEN INTOLERANCIAS Y GLUTEN

Desde el 1 de enero hasta el 31 de diciembre de 2023, se ha tramitado por parte de la AESAN a través del SCIRI un total de **47** alertas alimentarias relacionadas con la detección de distintos tipos de alérgenos no declarados, de las cuales **22** han sido notificadas a las asociaciones de personas con alergias y publicadas en la página web, porque los productos se habían vendido al consumidor.

Los datos reflejan que ha disminuido el número de alertas de 53 en 2022 a 47 en 2023, y también han disminuido las alertas publicadas de 33 a 22.

Algunas de las alertas tramitadas por SCIRI no se han comunicado en la página web de la AESAN porque el producto no llegó al consumidor por diferentes motivos: se comercializa en grandes sacos, se produce en España pero solo se comercializa en el extranjero, se vende por internet a pocos clientes con los que se entra en contacto directamente, está destinado a transformación y no llega al consumidor, se vende en pequeña cantidad en un minorista que avisa a sus clientes directamente o son productos rechazados en frontera.

Cuando el producto está o puede estar en manos del consumidor, se activa la recuperación de los productos y se publica una noticia en la página web de la AESAN, así como en los perfiles oficiales de la agencia en las redes sociales. Las acciones emprendidas por las autoridades competentes de las comunidades autónomas implican:

- la verificación de la retirada con rapidez del producto del mercado;
- la supervisión del destino que se da a estos productos (re-etiquetado o destrucción).

Este año se han notificado alérgenos pertenecientes a 9 grupos de los 14 obligatorios, al igual que en 2022.

Otro año más se sitúan en primer lugar los **ingredientes lácteos**; a distancia del *gluten*, que ha recuperado el segundo lugar en número de notificaciones; les siguen la **soja**, los **frutos secos** y la **mostaza**.

Se puede destacar que en 2023 no ha habido notificaciones por presencia de **sulfitos** no mencionados en el etiquetado.

Este año tampoco se ha notificado la posible presencia de **trazas** por el uso de materias primas utilizadas como ingredientes en otros productos que

obligase a realizar etiquetados precautorios para avisar a los consumidores.

Las notificaciones de alertas que no se publicaron en la web por no haber llegado al consumidor se corresponden con: 6 de leche, 5 de gluten, 3 de soja, 3 de sulfitos, 2 de cacahuets, 2 de apio 1 de crustáceos, 1 de pescado, 1 de sésamo y 1 de mostaza.

En la siguiente tabla puede observarse un resumen de las notificaciones de alerta publicadas en la web de AESAN en los últimos años, así como los alérgenos y sustancias que producen intolerancias implicados:

Alérgenos	2017	2018	2019	2020	2021	2022	2023
Gluten	7	5	9	7	6	3	7
Crustáceos			4		3	1	1
Huevos	2		7	1		4	1
Pescado			2				
Cacahuets	2	1	1	2	2	4	1
Soja	3	3	7		4	4	3
Leche	13	13	20	16	11	10	10
Frutos de cáscara	3	3	7	1	2	7	3
Apio			2				1
Mostaza	2		6	2	5		3
Sésamo	1		1		1	6	
SO2 y sulfitos		8	6		7	2	
Altramuces					1		
Moluscos							
TOTAL ALERTAS	24/33	33/33	57/72	29/29	38/42	33/41	22/30

Tabla 13.- Notificaciones de alertas por alérgenos publicados en la web de la AESAN N° de alertas alimentarias/ N° total de alérgenos implicados



10. COMUNICACIÓN DE RIESGOS

10. COMUNICACIÓN DE RIESGOS

Dentro del análisis de riesgos, una parte fundamental del mismo es su comunicación. En relación con las alertas alimentarias, la [página web de la AESAN](#) cuenta con un acceso directo desde su portada a la sección específica de alertas alimentarias para permitir una veraz y transparente comunicación del riesgo.

Las alertas alimentarias se publican en la página web de la AESAN para avisar a los consumidores que pudieran tener determinados productos en sus casas. Con carácter general, los productos alertados se han retirado de la venta y ya no se pueden adquirir.

Los [criterios para la publicación de alertas alimentarias](#) pueden consultarse en la página web de la AESAN.

La publicación de alertas en la sección de alertas alimentarias se estructura en tres subsecciones:

1. Alertas alimentarias de interés para toda la población.

Son aquellas que deben ser objeto de información pública y que pueden afectar a todos los de complementos alimenticios, que por sus características particulares disponen de una subsección específica.

En el año 2023 se ha publicado en la página web de la AESAN un total de **15 notas informativas** correspondientes a 13 notificaciones de alerta. Se destaca que 5 de ellas fueron por *L. monocytogenes* y 3 por presencia de cuerpos extraños.

2. Alertas alimentarias para personas con alergias, intolerancias u otros efectos adversos a determinadas sustancias.

Este tipo de alertas se realizan por presencia de determinados ingredientes u otras sustancias o productos no indicados en el etiquetado que, cuando se utilizan en la producción de alimentos y siguen estando presentes en el producto acabado pueden producir diversas afecciones en algunas personas que en ciertos casos pueden suponer un riesgo grave para la salud. Se incluyen aquí tres tipos: alérgenos, sustancias que producen intolerancias y gluten. Durante 2023 se han publicado en la página web de la AESAN **26 notas informativas** correspondientes a 22 alertas alimentarias de alérgenos y otras sustancias no declaradas.

3. Alertas alimentarias para personas que consumen complementos alimenticios.

Se notifican por presencia de sustancias farmacológicamente activas comercializadas como complementos alimenticios, en particular, sustancias empleadas para incrementar el vigor sexual, estimular la pérdida de peso o favorecer el desarrollo muscular. Estos productos son comercializados sin la necesaria supervisión y control de las autoridades sanitarias y, por tanto, suponen un riesgo grave para la salud de las personas que los consumen. Durante el año 2023 no se han publicado en la página web de la AESAN notas informativas relacionadas con alertas de complementos alimenticios.

De forma complementaria y dado que no todos los cauces de información son igualmente eficaces para todos los estratos de población, la información pública sobre las alertas alimentarias no solo es publicada en nuestra web sino también en los perfiles oficiales en redes sociales de la AESAN (Facebook, Instagram, LinkedIn, y Twitter). De esta forma avanzamos en nuestro objetivo de proporcionar una comunicación eficaz, rápida, y en tiempo real para toda la ciudadanía, especialmente en estos casos en los que pueden derivarse problemas graves para su salud por el consumo de alimentos no seguros.

Como complemento a lo anterior, la red de alertas utiliza la sección de noticias de la web de la AESAN para publicar notas o para trasladar información de interés ante determinados riesgos relacionados con el consumo de alimentos, tal y como se hizo en verano de 2023 ante la aparición de casos de botulismo relacionados con el consumo de tortillas de patata envasadas.

Existe también otra información de interés en la página web de la AESAN relacionada con la red de alerta alimentaria.

Por un lado, y como información general, puede consultarse un [vídeo](#) y una [infografía](#) sobre el funcionamiento de la red de alerta.

Por otra parte, y también de gran interés para la población, se encuentra publicada en la página web una infografía, donde se indica [cómo actuar ante una alerta publicada en la web de la AESAN](#).



11. TABLA DE ACRÓNIMOS

11. TABLA DE ACRÓNIMOS

ACA	Red de Asistencia y Cooperación Administrativa
AEMPS	Agencia Española de Medicamentos y Productos Sanitarios
AESAN	Agencia Española de Seguridad Alimentaria y Nutrición
CA	Comunidad Autónoma
CC.AA.	Comunidades Autónomas y las ciudades autónomas de Ceuta y Melilla
CCAES	Centro de Coordinación de Alertas y Emergencias Sanitarias
INFOSAN	Departamento de Seguridad Alimentaria, Zoonosis y Enfermedades de transmisión alimentaria de la OMS (The International Food Safety Authorities Network)
LMR	Límite Máximo de Residuos
MAPA	Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación
MC	Ministerio de Consumo
MECA	Materiales en contacto con los alimentos
OMS	Organización Mundial de la Salud
PC	Punto de Contacto
PCU	Punto de Contacto Único
PCF	Puestos de Control Fronterizo
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

Tabla 14.- Acrónimos

Se puede consultar toda la información pública referente a la Red de Alerta Alimentaria en el siguiente enlace:

https://www.aesan.gob.es/AECOSAN/web/seguridad_alimentaria/subseccion/SCIRI.htm



GOBIERNO
DE ESPAÑA

MINISTERIO
DE DERECHOS SOCIALES, CONSUMO
Y AGENDA 2030



agencia
española de
seguridad
alimentaria y
nutrición