

aecosanoticias

www.aecosan.msssi.gob.es

37 julio 2014

AECOSAN informa

Informe EFSA

[Pág. 2]

AECOSAN coordinación

[Pág. 3]

AECOSAN noticias

[Págs. 4 a 11]

AECOSAN institucional

[Pág. 12]

AECOSAN breves

[Págs. 13 a 14]

AECOSAN recomendaciones

[Pág. 15]

AECOSAN legislación

[Págs. 16 a 19]

AECOSAN publicaciones

[Pág. 20]

NIPO: 690-14-003-9

40º Aniversario del Centro Nacional de Alimentación



y además...

INFORME EFSA

Altos niveles de cumplimiento de los LMRs de plaguicidas en 2011

La Autoridad Europea de Seguridad Alimentaria (EFSA) ha publicado el informe anual sobre residuos de plaguicidas, resultado del análisis de más de 79.000 muestras llevado a cabo por los diferentes Estados Miembros de la UE y dos países de la EFTA (Islandia y Noruega) en base a los programas de control oficial europeo y nacionales correspondientes al año 2011. En este informe no sólo se exponen los resultados obtenidos, sino que a la vez se realiza una evaluación de la exposición a dichos residuos por los consumidores europeos a través de la dieta, tanto a corto como a largo plazo, y se hacen recomendaciones para mejorar el control de los alimentos.

Este informe confirma los altos niveles de cumplimiento de los límites máximos de residuos de productos fitosanitarios en los alimentos establecidos en nuestra legislación (conocidos como LMRs), de forma que, por tercer año consecutivo, más del 97 % de las muestras analizadas cumplían con estos límites máximos.

Cada uno de los planes de control de residuos de los países de la UE está compuesto, a su vez, por uno programado específicamente por cada Estado, y otro común para toda la UE lo que permite un análisis general de la situación y evaluar las tendencias. Además de incluir los alimentos más representativos de la dieta de los europeos, se incluyen específicamente alimentos infantiles, procesados y de producción ecológica, sumando en total hasta 600 tipos diferentes.

Considerando únicamente los resultados del programa europeo, merece la pena destacar que un 98,1 % de las muestras analizadas



contenían residuos por debajo de los límites permitidos y que más de la mitad, 53,4 %, estaban libres de residuos (residuos no cuantificables). Los alimentos con una mayor tasa de superación de los LMRs fueron las espinacas, judías con vaina, naranjas, los pepinos y el arroz; y los que menos, la harina de trigo y las patatas. Prueba de los altos estándares de seguridad alimentaria de los que gozamos en la UE es que, según este informe, los alimentos importados incumplen los límites cuatro veces más que los que se producen en la UE.

De forma complementaria a este resumen, la Autoridad ha realizado una evaluación de la exposición a los riesgos derivados de la presencia de estos residuos en las muestras detectadas positivas. En este análisis se debe tener en cuenta que la presencia de residuos de plaguicidas en alimentos, incluso en algunos casos en los que se llegan a superar los LMRs, no implica necesariamente un problema de seguridad alimentaria. Esto es debido al especial proceso de fijación de LMRs en la UE, no pudiendo ser éstos considerados como límites toxicológicos.

Analizando los resultados obtenidos y considerando el consumo a lo largo de toda una vida de esos alimentos, sólo en relación a dos de las sustancias activas estudiadas (de 171 diferentes) no se podría descartar un potencial impacto en la salud de los consumidores. Ambas sustancias (dieldrín y heptacloro) están prohibidas en

la UE desde 1979 aunque pueden persistir en el medioambiente, y por lo tanto detectarse en los alimentos. En la evaluación de riesgos agudos (a corto plazo) se han detectado 253 situaciones de posible riesgo para los consumidores si esos productos hubieran sido consumidos en grandes cantidades. En ambos casos, EFSA ha seguido un enfoque conservador para la estimación de la exposición, es decir, el enfoque del peor caso posible, teniendo en cuenta además a grupos vulnerables de la población como niños, vegetarianos... etc. Como en años anteriores la EFSA sigue trabajando en la evaluación del riesgo acumulativo, es decir, aquel debido a la presencia simultánea de varios residuos a la vez en un alimento y en este informe toma como ejemplo las peras.

Resultados en España

En el caso particular de España, y dentro del marco de este programa se analizaron en 2011 un total de 2.757 muestras, la gran mayoría sobre frutas y hortalizas (69,9 %) pero también sobre productos de la pesca (1,7 %), alimentos de origen animal (18 %), cereales (2,9 %), y alimentos infantiles (7,5 %).

De los resultados obtenidos se desprende que el 98,5 % de las muestras tomadas en España cumplen el LMR establecido en la legislación alimentaria.



Taller sobre la aplicación de las medidas de flexibilidad

El 8 de abril tuvo lugar en la AECOSAN un taller sobre la aplicación de las medidas de flexibilidad en el que participaron las Comunidades Autónomas y el Ministerio de Agricultura, Alimentación y Medio Ambiente con el objetivo de realizar un trabajo conjunto de análisis, por parte de las autoridades competentes, para poner de manifiesto tanto las medidas de flexibilidad que ofrecen los reglamentos de higiene, como las dificultades que se han detectado en la aplicación de la misma en los diferentes sectores y aspectos concretos, como es la flexibilidad en la aplicación de los procedimientos basados en los sistemas APPCC.



Taller sobre auditorías del control oficial

Del 24 al 26 de marzo tuvo lugar en AECOSAN un taller sobre auditorías del control oficial, actividad que se enmarca dentro del Grupo de trabajo de auditorías del control oficial y de las actividades de coordinación promovidas por esta Agencia. El taller contó con la asistencia de representantes de las diferentes comunidades autónomas y el objetivo fundamental fue proporcionar una orientación base en materia de auditorías sobre el control oficial integrando los conceptos existentes en la legislación europea y las normas internacionales en materia de gestión de calidad y auditorías. El taller se estructuró en tres jornadas y abarcó los siguientes temas:

1. Principios del proceso de auditoría interna: enfoque sistemático, transparencia, independencia y examen independiente. El mandato de auditoría, necesidad, desarrollo y requisito de independencia. El equipo auditor: Composición, cualificación, formación y experiencia técnica. Código ético del equipo auditor: independencia, objetividad, imparcialidad. Base documental de un sistema de auditoría: Concepto y necesidad de los procedimientos documentados. Programación de las auditorías: Conceptos generales y requisitos para la programación. Universo de auditorías y programación basada en el riesgo.
2. Realización de la auditoría: El ciclo de auditoría y la planificación de la auditoría: plan, objetivo y ámbito. Informe de auditoría: Criterios, evidencias y hallazgos de auditoría, no conformidades, puntos fuertes y débiles y recomendaciones. Plan de acción: Metodología para la elaboración de planes de acción. Determinación de la causa-raíz. Elaboración, valoración y seguimiento de un plan de acción. Examen independiente: Definición y finalidad. Transparencia: Requisito de transparencia, ventajas e inconvenientes de la transparencia. Revisión del sistema de auditorías y difusión de buenas prácticas.
2. Sistemas de Gestión de la Calidad en diferentes CCAA y conclusiones del taller.

El desarrollo del taller, incluyó exposiciones teóricas y casos prácticos que han permitido en todo momento un debate abierto, lleno de sugerencias y propuestas de trabajo, gracias sobre todo a la activa participación de los representantes de las comunidades autónomas.



Jornada de “Seguimiento de la publicidad de alimentos”

El 18 de junio se celebró en la Sede del Ministerio de Sanidad, Servicios Sociales e Igualdad una jornada con las comunidades autónomas sobre el “Seguimiento de la publicidad de alimentos”. Participaron distintos actores implicados en el control de la publicidad de alimentos, tanto de la administración con intervenciones de la AECOSAN, la Comisión Nacional de Mercados y la Competencia y la Comunidad de Madrid, como del ámbito de la autorregulación con la participación de Autocontrol así como del control por parte de asociaciones sin ánimo de lucro como la Asociación Usuarios de la Comunicación. Se contó también con representancia de la industria alimentaria.

El objetivo de la jornada era conocer la situación actual e impulsar las actividades futuras sobre una materia compleja como es el control de la publicidad de alimentos.

Plan 2014 de reducción de sal y grasa en los derivados cárnicos elaborados por los carniceros/charcuteros artesanales

El 19 de mayo de 2014 se celebró la Jornada técnica denominada **Plan 2014 de reducción de sal y grasa en los derivados cárnicos elaborados por los carniceros/charcuteros artesanales** que tuvo lugar en el salón de actos Ernest Lluch del Ministerio de Sanidad, Servicios Sociales e Igualdad.

El objetivo fue informar, impulsar y difundir el Convenio de dos años de duración firmado, en julio de 2012, por AESAN, CEDECARNE y AFCA para el desarrollo de un Plan de reducción de grasa y sal en la elaboración y venta de productos cárnicos y charcutería de elaboración artesanal en los comercios minoristas para conseguir productos con una composición con un **10 % menos de sal y un 5 % menos de grasa**. De esta forma, el convenio se enmarca dentro de las recomendaciones de reducción de nutrientes seleccionados que se impulsan desde la Unión Europea y OMS.

La jornada fue inaugurada por la directora ejecutiva de la AECOSAN, Dña. Ángela López de Sá, y el presidente de CEDECARNE, D. Joan Estapé, y continuó con una mesa redonda en la que todos los miembros implicados en dicho Plan pudieron ofrecer una visión completa de éste.

En primer lugar, durante la ponencia la **Estrategia NAOS y el Convenio AESAN-CEDECARNE-AFCA**, impartida por Dña. Teresa Robledo de la AECOSAN, se expusieron varias de las iniciativas en el marco de la Estrategia NAOS y las líneas de trabajo, entre las que se destaca la de fomentar la reformulación con acuerdos voluntarios con los sectores industriales. En este sentido se destacó el Plan de reducción del consumo de sal, dentro del cual se enmarca este Convenio de



PRODUCTOS COMPROMETIDOS

EMBUTIDOS FRESCOS
Longaniza

PRODUCTOS FRESCOS SIN AMIBUITR
Hamburguesa

EMBUTIDOS DESARDE
Morcilla

PRODUCTOS CRUDOS CURADOS
Chistorra

Comprometidos con la sociedad

**PLAN CUIDATE +
-SAL-GRASA + SALUD**

LOS CARNICEROS - CHARCUTEROS

COMPROMETIDOS CON LA SOCIEDAD

Nuestro compromiso

ELABORAR CON UN 10% MENOS DE GRASA Y UN 5% MENOS DE SAL

COMUNICACIÓN AL CONSUMIDOR

FASE 1
Adoptar las medidas informadas con las condiciones generales para adherirse al proyecto, que incluye desarrollar, cumplir, revisar y evaluar el cumplimiento en el marco o entregado de conformidad con la garantía.

FASE 2
Una vez cumplida la comunicación, se realizará una comunicación con el consumidor de nuestros compromisos con la sociedad.

FASE 3
Para hacer viable este proyecto con los clientes, hemos desarrollado un kit de materiales que se entrega a lo largo de los diferentes pasos del proyecto. Serán para que el consumidor pueda hacer un seguimiento de los productos comprometidos.

FASE 4
Una vez cumplidos los requisitos de los análisis se realizará un estudio de los análisis que se realiza en CEDECARNE para la certificación de los productos comprometidos. Este estudio se realizará sobre la base de los análisis realizados con la garantía con CEDECARNE.

FASE 5
Para certificar el compromiso es necesario que antes de realizar los análisis con los nuevos productos se realice un estudio de los materiales que se entregan a lo largo de los diferentes pasos del proyecto. Serán para que el consumidor pueda hacer un seguimiento de los productos comprometidos con la garantía con CEDECARNE.

FASE 6
Una vez cumplidos los requisitos de los análisis se realizará un estudio de los análisis que se realiza en CEDECARNE para la certificación de los productos comprometidos. Este estudio se realizará sobre la base de los análisis realizados con la garantía con CEDECARNE.

reducción de sal y grasa en productos cárnicos elaborados artesanalmente entre AESAN, CEDECARNE y AFCA del 2012, y se comentaron algunas de las acciones desarrolladas en estos dos años, por parte de los sectores y de la propia AECOSAN fundamentalmente proporcionando apoyo técnico y difusión del proyecto, para sensibilizar y concienciar a población de la necesidad de reducir el consumo de la sal y las grasas saturadas.

La presentación del Plan para la reformulación en sal y grasa en los productos artesanales de carnicería-charcutería por parte de Dña. María Sánchez de CEDECARNE, consistió en explicar toda la evolución del proceso y de los pasos que se han dado desde CEDECARNE con los gremios y profesionales de la carnicería-charcutería artesanales para informar, formar y fomentar la adhesión a este Plan de los carniceros y charcuteros, desde su punto de partida, con el estudio realizado por la Universidad de Barcelona para conocer el contenido medio de grasa y sal de este tipo de productos, hasta llegar al compromiso voluntario con las empresas y gremios para que se vayan ofreciendo productos con un 10% menos de grasa y un 5% menos de sal. Explicó los materiales realizados para ello que muestran unas recomendaciones para la elaboración de los productos cárnicos con fórmulas adecuadas a los objetivos de reducción y con procedimientos de buenas prácticas. También explicó el procedimiento para la adhesión de los profesionales a este Plan, la formación específica sobre los beneficios de utilizar menos sal y grasas en sus productos, y las campañas de información o sensi-

bilización dirigidas a los consumidores y clientes de los carniceros-charcuteros.

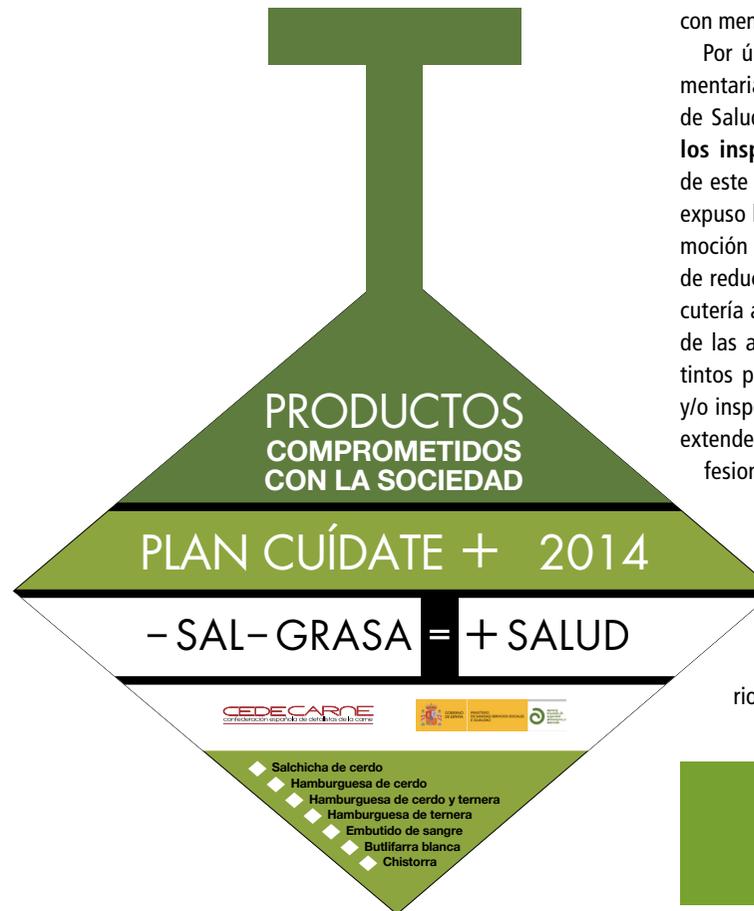
El Presidente de AFCA, D. Andrés Gavilán, a través de su ponencia **La reformulación de sal en los aditivos y preparaciones de condimentos y especias para los productos de carnicería-charcutería**, explicó los procedimientos y técnicas necesarios para llevar a cabo la reducción de sal y grasas en este tipo de productos con ayuda de los aditivos, condimentos y especias existentes, así como los beneficios y riesgos que implica el consumo de sal y grasa. Destacó el compromiso de empresas de aditivos para participar en el Plan y para

reformular sus preparados de condimentos, especias y aditivos con menor contenido en sal ofertándoselos a los carniceros-charcuteros. Indicó que seguirán fomentando desde AFCA la adhesión a este Plan por parte de sus asociados.

El reto de carniceros-charcuteros fue expuesto por D. Juan José Fernández de la Carnicería López S.L presentándose un claro ejemplo de la puesta en práctica del Plan y del compromiso adoptado para conseguir productos que fomenten la salud de sus consumidores, señalando las ventajas y beneficios tanto desde el punto de vista de la salud como desde el punto de vista que para una PYME tiene apoyar este Plan y ofrecer a los consumidores unos productos reformulados con menos sal y grasas.

Por último, D. Justo Ripalda, Jefe de Servicio de Seguridad Alimentaria, Salud Ambiental y Coordinación de la Dirección General de Salud Pública de Aragón, con su ponencia sobre **El papel de los inspectores y técnicos de salud pública** como impulsores de este tipo de iniciativas como la de reformulación de productos, expuso las líneas de actuación de la Comunidad de Aragón en promoción y protección de la salud y el fomento y apoyo a este Plan de reducción de sal y grasas en los productos de carnicería y charcutería artesanales, destacando el papel relevante e imprescindible de las administraciones autonómicas y concretamente de los distintos profesionales sanitarios de la salud pública como técnicos y/o inspectores, que también con su labor ayudan a promocionar y extender estas iniciativas en colaboración constructiva con los profesionales de los gremios.

Asistieron alrededor de 200 profesionales procedentes de las Comunidades Autónomas y Ayuntamientos (salud pública y laboratorios), las asociaciones y gremios de carniceros-charcuteros artesanales, las empresas de aditivos, la industria de la alimentación, la distribución, nutricionistas y otros relacionados con la alimentación; periodismo técnico; etc.



JORNADA CONMEMORATIVA DE LOS 30 AÑOS DE LA LEY GENERAL DE DEFENSA DE LOS CONSUMIDORES Y USUARIOS

Las asociaciones de consumidores, claves para informar a los ciudadanos de sus derechos

Las asociaciones de consumidores y usuarios son una pieza clave porque “si los consumidores no conocen sus derechos no podrán exigirlos. Y si no saben cómo y ante quién, tampoco la protección y defensa será efectiva”. Así lo aseguró la secretaria general de Sanidad y Consumo, Pilar Farjas, en su intervención ante el Consejo de Consumidores y Usuarios, en la inauguración de la Jornada Conmemorativa de los 30 años de la Ley General para la Defensa de los Consumidores y Usuarios.

Farjas recordó el mandato de la Constitución a los poderes públicos, de garantizar la defensa de los consumidores y usuarios, protegiendo mediante procedimientos eficaces la seguridad, la salud y los legítimos intereses económicos de los mismos. Por este motivo, y por el importante papel de las asociaciones de consumidores, el Gobierno ha mantenido en los últimos años el presupuesto en ayudas a estas entidades, “para que puedan seguir trabajando por y para la defensa de los consumidores”.

En este sentido, Farjas también resaltó que, en el último año, los consumidores han sido “auténticos protagonistas”, por la aprobación de la Ley por la que se modifica el texto refundido de la Ley General para la Defensa de los Derechos de los Consumidores y Usuarios, que regula todas las transacciones a distancia, ampliando los derechos de los ciudadanos.

La norma, que se aprobó en Consejo de ministros el pasado mes de octubre, a propuesta de la ministra de Sanidad, Servicios Sociales e Igualdad, Ana Mato, y el 27 de marzo salió del Parlamento, entró en vigor el pasado 13 de junio. Adapta a la legislación española la Directiva 2011/83/UE del Parlamento Europeo y del Consejo sobre los derechos de los consumidores. Su objetivo principal es reforzar la seguridad jurídica, tanto de estos como del empresario que formalizan transacciones a distancia, por lo que introduce medidas encaminadas a reducir la desigualdad de posiciones entre ambas partes, evitando situaciones de desprotección de los consumidores.

En la tramitación parlamentaria, además, se introdujeron importantes modificaciones y mejoras, encaminadas, por un lado, a eliminar el “spam” o “acoso” telefónico de los consumidores por parte de compañías que les hacen ofertas no deseadas, fruto del compromiso adquirido por la ministra. También se legitimó a los fiscales para representar a los consumidores en reclamaciones colectivas ante cláusulas abusivas y se acordó que la emisión de las facturas electrónicas requiere el consentimiento expreso de los consumidores quienes tienen en cualquier caso el derecho a la factura en papel sin coste adicional.

Preferentes

Por otro lado, la secretaria general se refirió al proceso de resolución extrajudicial de expedientes abiertos por la comercialización indebida de participaciones preferentes. El proceso se inició hace un año y en este tiempo, la Junta Arbitral Nacional de Consumo, adscrita al antiguo Instituto Nacional de Consumo y luego a la Agencia Española de Consumo, Seguridad Alimentaria y Nutrición (AECOSAN) dependiente del Ministerio de Sanidad, Servicios Sociales e Igualdad, ha dictado 128.354 laudos, una media de casi 11.000 expedientes al mes. De este modo, ya se han resuelto el 94,4% de las solicitudes recibidas.



Un momento de la inauguración de la Jornada Conmemorativa de los 30 años de la Ley General de defensa de los consumidores y usuarios.

La AECOSAN y el Centro Europeo del Consumidor en España facilita a los consumidores una nueva aplicación de móvil que los asesorará en sus viajes al extranjero

La Agencia Española de Consumo, Seguridad Alimentaria y Nutrición a través del Centro Europeo del Consumidor en España facilita una aplicación ECC-Net Travel App para móviles especialmente creada para vacaciones de verano por la Red de estos centros. La nueva aplicación asesorará a los consumidores españoles y europeos que viajen al extranjero en 23 lenguas de la UE además de islandés y noruego.

El consumidor debe saber cómo ejercer sus derechos si sus vacaciones resultan de un modo diferente a lo programado. Preguntas como "¿durante sus vacaciones compró algún producto que resultó defectuoso?" "¿problemas con el alquiler de vehículos o reservas de hotel hechas desde casa?" "¿retrasos en su vuelo de retorno?" podrán tener respuestas en esta aplicación.

El sistema ECC-Net Travel App proporciona información legal y respaldo lingüístico. Se trata de un acompañante ideal para los viajeros que encontrarán ayuda para hacer frente a situaciones inesperadas en el extranjero y para expresar sus derechos como consumidores en el idioma del país de destino.

La información incluida abarca los siguientes temas: compras, alquiler de vehículos, servicios de hostelería, alojamiento, transporte aéreo, terrestre y marítimo y servicios sanitarios. Además una sección con información útil ofrece números de teléfono y datos de contacto necesarios en posibles casos de emergencia.

La aplicación lanzada por AECOSAN y el Centro Europeo del Consumidor en España, ha sido presentada en el Parlamento Europeo en Estrasburgo, con la presencia de Neven Mimica, Comisario Europeo para la protección de los consumidores. El comisario Mimica ha asegurado: *El éxito del mercado único también depende del conocimiento que los ciudadanos tienen de sus derechos como consumidores. Damos la bienvenida a esta iniciativa que facilita la movilidad de los viajeros por Europa y contribuye a aumentar la sensibilización de los consumidores en el ejercicio de sus derechos.*

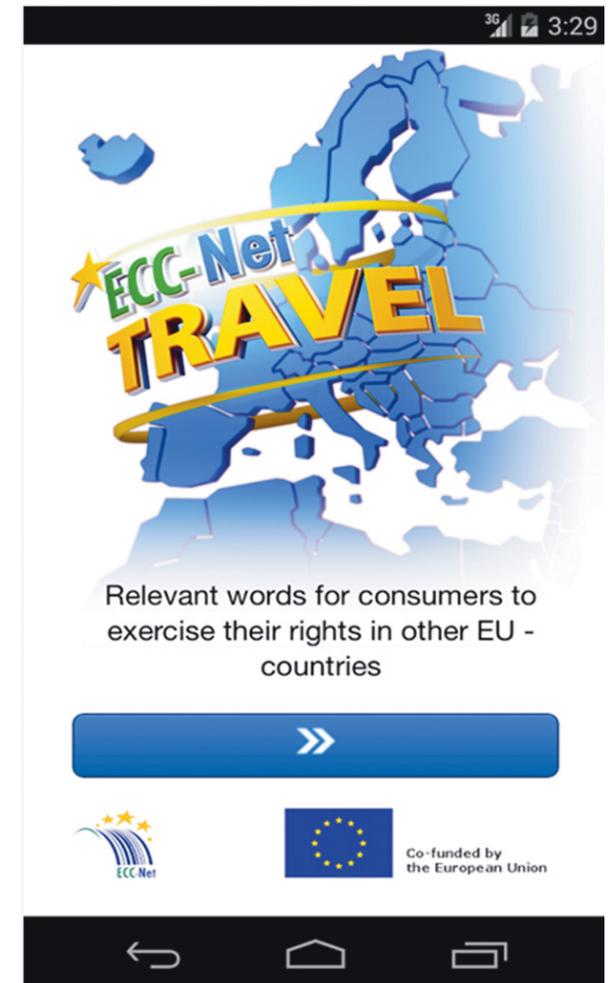
Este proyecto ha sido llevado a cabo de forma conjunta por los 30 miembros de la ECC-Net.

La aplicación es gratuita y funciona sin conexión para evitar cargos de roaming. Está disponible para dispositivos móviles con iOS, Android y sistemas operativos Microsoft Windows, y puede descargarse aquí:

Android https://play.google.com/store/apps/details?id=eu.cec_zev.ECCNetTravel

iOS <https://itunes.apple.com/app/ecc-net-travel/id886668562>

Microsoft Windows <http://www.windowsphone.com/de-de/store/app/ecc-net-travel/4dfcfb67-9294-40d5-9ac0-644a7e734813>



40º Aniversario del Centro Nacional de Alimentación



encuentro que trata de fomentar el intercambio de técnicas y experiencias, contribuyendo a la generación de conocimiento para potenciar el cumplimiento de los objetivos comunes a todos los laboratorios implicados en la seguridad alimentaria. Este año han transcurrido entre los días 10, 11 y 12 de junio.

En el desarrollo de las mismas han tomado parte aquellos laboratorios que participan en el control oficial, habiéndose presentado diversas ponencias relativas a toxinas, hidrocarburos aromáticos policíclicos, alimentos irradiados, microbiología, residuos de medicamentos veterinarios, organismos modificados genéticamente, alérgenos, residuos de antibióticos y materiales en contacto con alimentos.

En estas intervenciones se han presentado las novedades que se han producido desde la celebración de las jornadas anteriores respecto a diferentes temas como los nuevos métodos de análisis, nuevas iniciativas legislativas, tendencias en cuanto a la investigación de nuevos contaminantes, etc. Como parte importante del trabajo de los laboratorios, la calidad ha sido otro de los puntos tratados.

Además se ha presentado la base de datos de RELSA, Red de Laboratorios de Seguridad Alimentaria, que se convertirá en una herramienta fundamental para optimizar las capacidades analíticas de los laboratorios.

El último día de las Jornadas se celebró el 40 aniversario de la inauguración del Centro Nacional de Alimentación. La secretaria general de Sanidad y Consumo y presidenta de AECOSAN, Pilar Farjas, descubrió una placa conmemorativa, además de realizar una presentación de la trayectoria del CNA desde sus inicios. También se rindió homenaje a José Juan Sánchez por su trayectoria en el CNA.

La clausura de las jornadas corrió a cargo de la directora ejecutiva de AECOSAN, Ángela López de Sá.



El Centro Nacional de Alimentación, como Laboratorio Nacional de Referencia en distintos campos relacionados con la seguridad alimentaria, perteneciente a la Agencia Española de Consumo, Seguridad Alimentaria y Nutrición (AECOSAN), convoca todos los años unas Jornadas, que constituyen un punto de

Día nacional de la nutrición



La FESNAD (Federación Española de Sociedades de Nutrición, Alimentación y Dietética), y la AECOSAN (Agencia Española de Consumo, Seguridad Alimentaria y Nutrición) bajo el lema "Comer sano es divertido, la obesidad infantil no" inauguraron la XIII edición del Día Nacional de la Nutrición en el que se analizó las elevadas prevalencias de sobrepeso y obesidad infantil del estudio Aladino realizado por AECOSAN, cuyo objetivo es conocer el porcentaje de niños que padecen sobrepeso/ obesidad o déficit ponderal, así como analizar los factores asociados al exceso de peso.

Durante este Día Nacional de la Nutrición que se celebra el 28 de mayo, más de 300 localidades de todo el país ponen en marcha actividades informativas en colegios, hospitales, universidades y/o ayuntamientos, entre otros, para concienciar a la población sobre la importancia de tomar medidas que reduzcan las cifras de obesidad infantil.

Según se desprende de las principales conclusiones del estudio Aladino, casi uno de cada dos niños españoles entre 6 y 9 años (un 44,5 %) tiene exceso de peso, que probablemente derivarán en problemas de salud y pérdida de calidad de vida de estos niños cuando sean adultos.

Otro de los datos a destacar es que se observa un mayor porcentaje de niños con obesidad entre los que no desayunaban o lo hacían menos de tres veces a la semana, mientras que hay más niños con normopeso entre los que desayunaban todos o casi todos los días.

En cualquier caso, solo el 3,8 % de los niños realiza un desayuno completo, incluyendo un lácteo, un cereal y una fruta o zumo natural. El 21,2 % toma sólo leche o un producto lácteo, el 73,1 % nunca toma pan integral y el 8,8 % incluye fruta o zumo natural.

Por otro lado se observa una asociación con la comida central del día. En este sentido, los niños con obesidad realizaban preferentemente esta comida en su casa (60,8 %), y no en el colegio.



Actividad física y estilo de vida

En distancias inferiores a 2 km entre el colegio y el hogar, aproximadamente la mitad de los niños realizan el trayecto caminado: un 49,3 % a la ida y un 52,9 % a la vuelta. En el caso de superar esta distancia el cambio es radical, desplazándose más del 90 % en coche, transporte público o autobús escolar. Otro dato a destacar es que hay un mayor porcentaje de niños con un polideportivo o zona verde a menos de 1 km de su casa entre los que tienen normopeso que entre los que presentan obesidad.

Sin embargo sí hay un mayor porcentaje de niños que dedica más tiempo a actividades de ocio sedentarias entre los que tienen exceso de peso. En concreto, hay más niños con sobrepeso u obesidad que dedican una hora o más al día a jugar con el ordenador o con una consola (16,5 % grupo obesidad vs. 12,3 % grupo normopeso), y también más niños con exceso de peso que dedican más de dos horas a ver al día la televisión (30,6 % grupo obesidad vs. 25,2 % grupo normopeso). Además, disponer de un ordenador personal, televisión o consola o DVD en la propia habitación se asocia significativamente con una mayor prevalencia de sobrepeso y obesidad.

Según los resultados del estudio las horas de sueño influyen en el peso de los menores. Los niños con exceso de peso dedican significativamente menos horas a dormir, tanto los días laborables como los fines de semana. Entre los niños que duermen menos de ocho horas diarias, el 60 % tienen sobrepeso / obesidad.

Antecedentes familiares

Entre los familiares de los niños obesos ha habido más diagnósticos de diabetes, hipertensión arterial e hipercolesterolemia en el último año en comparación con los niños con normopeso o sobrepeso.

El índice de masa corporal (IMC) autodeclarado de los padres muestra una clara asociación con la situación de su hijo/a (padres con obesidad se asocian a hijos con obesidad).

Por último, la presencia de sobrepeso y obesidad se asocia al nivel socioeconómico familiar, observándose una menor prevalencia de sobrepeso y obesidad al aumentar los ingresos familiares.

Recomendaciones nutricionales y resultados estudio Aladino

Según la comparativa entre las recomendaciones nutricionales para una adecuada salud de los menores y los resultados del estudio ALADINO, son varias las asignaturas pendientes para luchar contra la obesidad infantil. Las principales carencias se encuentran en el consumo de frutas, verduras y cereales, así como en el abuso de dulces, aperitivos de bolsa, galletas, pasteles y bollería industrial.

Las principales carencias se encuentran en el consumo de frutas, verduras y cereales, así como en el abuso de dulces, aperitivos de bolsa, galletas, pasteles y bollería industrial

Recomendaciones FESNAD - AECOSAN	Resultados Estudio ALADINO
Desayunar todos los días	Únicamente el 3,8 % de los niños realiza un desayuno completo
Consumir tres piezas de fruta al día	Sólo el 17,1 % come más de dos piezas de fruta al día
Incluir verdura en comida y cena	El 11,9 % consume verduras una vez al día y el 2,9 % dos veces al día
Tomar legumbre dos-tres veces a la semana	El 78,2 % toma legumbres entre uno y tres días a la semana
Cereales integrales	El 73,1 % no come nunca pan integral
Pescado azul y blanco	El 74,4 % toma pescado entre una y tres días a la semana
Evitar abuso de: <ul style="list-style-type: none"> • Dulces • Aperitivos de bolsa • Galletas, pasteles y bollería industrial 	Dulces: el 71,5 % comen entre una y tres veces a la semana Aperitivos de bolsa: El 73,3 % comen entre una y tres veces a la semana Galletas, pasteles y bollería industrial: el 68,4 % comen entre una y tres veces a la semana
Realizar ejercicio físico diario	El 37,2 % dedica una hora al día al aire libre El 44,3 % realiza alguna actividad deportiva dos días a la semana
Dormir entre 8-10 horas	El 66 % duerme entre 8 y 10 horas

Sanidad apuesta por actuar en el ámbito escolar para prevenir la obesidad infantil y fomentar los hábitos de vida saludables

La ministra de Sanidad, Servicios Sociales e Igualdad visita un colegio que participa en el Programa SI!, que recibió el Premio Estrategia NAOS 2013 a la "Promoción de la actividad física en el ámbito escolar"

Los pequeños cambios en el estilo de vida, que se adquieren en la infancia, pueden conseguir grandes beneficios en la salud. Así se lo ha trasladado la ministra de Sanidad, Servicios Sociales e Igualdad, Ana Mato, a los escolares del Colegio de Infantil y Primaria Vicálvaro, de Madrid, a los que visitó con motivo del Día Nacional de la Nutrición.

El Día Nacional de la Nutrición promovido por la Federación Española de Sociedades de Alimentación, Nutrición y Dietética (FESNAD) cuenta con el apoyo del Ministerio de Sanidad, Servicios Sociales e Igualdad. Este año, tiene como objetivo difundir la repercusión de mantener unos buenos hábitos alimentarios, así como sensibilizar a la población de la prevalencia de la obesidad infantil y sus consecuencias a largo plazo.

En su recorrido por el centro escolar, la ministra visitó los talleres de alimentación, con niños de 5 años, de Danza, con alumnos de 8 y 9 años, y de Educación Física, con niños de 5, 6 y 7 años. Se trata de algunas de las actividades incluidas en la línea educativa del centro, que incluye la promoción de la salud y la prevención de la obesidad infantil. Este es uno de los colegios participantes en el Programa SI! (Salud Integral), impulsado por la Fundación SHE, dirigida por el cardiólogo Valentín Fuster. El doctor Fuster, a su vez, preside el Observatorio de la Nutrición y de Estudio de la Obesidad, creado iniciativa de la ministra Ana Mato.

El programa se desarrolla con alumnos de entre 3 y 11 años, con la colaboración de sus familias y profesores. En la actualidad, se está llevando a cabo en 60 escuelas de nuestro país (24 en Madrid, 21 en

Cataluña y 15 en Galicia). Esta iniciativa ha sido objeto del Premio Estrategia NAOS 2013 a la Promoción de la Actividad Física en el Ámbito Escolar.

Precisamente el Ministerio de Sanidad, Servicios Sociales e Igualdad considera prioritario impulsar iniciativas en el ámbito educativo, con objeto de promocionar una alimentación variada y equilibrada y la práctica del ejercicio físico. De este modo, ya se han emprendido otros proyectos para desarrollar en las escuelas, como la inclusión del ejercicio físico diario en la etapa escolar, una propuesta de la ministra Ana Mato incluida en la Ley de Mejora de la Calidad Educativa, y como la herramienta tecnológica "Activilandia".

"Los pequeños cambios en el estilo de vida, que se adquieren en la infancia, pueden conseguir grandes beneficios en la salud"





Angela López de Sá inaugura el Seminario de publicidad

Angela López de Sá inauguró el Seminario “La regulación y autorregulación de la publicidad de alimentos” organizado por Autocontrol (Asociación para la Autorregulación de la Comunicación Comercial) y FIAB (Federación de Industrias de Alimentación y Bebidas) y donde se trataron temas de actualidad relacionados con la publicidad de alimentos y bebidas. Compartió mesa inaugural con Almudena Román, presidenta de AUTOCONTROL y con Fernando Burgaz, director general de la Industria Alimentaria del Ministerio de Agricultura, Alimentación y Medio Ambiente.



La Asociación Española de Distribuidores, Autoservicios y Supermercados (ASEDAS), que representa el 65,2 % de la superficie comercial de alimentación en nuestro país, celebró su Asamblea General bajo el lema “Prioridades de la cadena agroalimentaria en Europa y en España”, donde se analizó el momento actual del sector y sus retos de futuro, tanto en el ámbito interno como en el europeo.

En su intervención la directora ejecutiva resaltó el valor de ASEDAS como miembro de los Consejos de Dirección y Consultivo de la Agencia así como su participación en el Observatorio de la Nutrición y Estudio de la Obesidad y su adhesión al nuevo Código PAOS. Participaron en la mesa inaugural junto a la directora ejecutiva de AECOSAN, el presidente de ASEDAS José Pedro Perez-Llorca, Eusebio Rubio, Jaime Rodríguez, Juan Manuel Morales y J. Antonio Germán.

AECOSAN en la Clausura de la X Edición del Máster de Seguridad Alimentaria del Colegio Oficial de Veterinarios de Madrid

Ángela López de Sá participó en el acto de clausura de la X Edición del Máster de Seguridad Alimentaria del Colegio Oficial de Veterinarios de Madrid junto con Felipe Vilas Herranz presidente del Colegio Oficial de Veterinarios de Madrid (COVM) y director del Máster en Seguridad Alimentaria (MSA), Pedro L. Lorenzo, decano de la Facultad de Veterinaria de la Universidad Complutense de Madrid, Manuel Molina, director general de Ordenación e Inspección de la Consejería de Sanidad de la Comunidad de Madrid y Valentín Almansa, director general de Sanidad de la Producción Agraria del MAGRAMA y Vicepresidente del Consejo de Dirección de la AECOSAN.



Angela López de Sá, inaugura la Jornada de Asamblea General de ASEDAS

Presentación del catálogo de iniciativas de las empresas de la Fundación Alimentum y el lanzamiento de la web Infoalimenta.com

La secretaria general de Sanidad y Consumo y presidenta de la AECOSAN, Pilar Farjas Abadía, clausuró el acto de presentación del catálogo de iniciativas de las empresas de la Fundación Alimentum y el lanzamiento de la web Infoalimenta.com

El catálogo presentado recoge las iniciativas más significativas desarrolladas en los últimos años en el ámbito de la salud, el compromiso social y el medio ambiente. Se encuentran iniciativas que van desde la información al consumidor, la comunicación responsable y la innovación e investigación hasta la acción social, pasando por la promoción de hábitos de vida saludables, el compromiso con el medio ambiente y el trato y el trabajo con empleados y proveedores.

También se presentó la web Infoalimenta.com que es una iniciativa desarrollada por la Fundación Alimentum y gestionada por la Federación Española de Industrias de Alimentación y Bebidas (FIAB). Nace con la intención de crear un espacio virtual especializado en el que confluyan todos los temas relacionados con el vínculo entre alimentación y salud. El objetivo de infoalimenta.com es convertirse en el punto de encuentro en donde compartir inquietudes y hallar respuestas en forma de contenidos rigurosos y de calidad. La web está dirigida tanto a los usuarios expertos, como al consumidor final, y tiene como finalidad resolver todas sus dudas y orientarles en las diferentes temáticas de interés. Además de la publicación de noticias y artículos de interés, uno de los principales reclamos de esta nueva web son los contenidos de apartados que ofrecen una guía de consulta para los usuarios.



Firma del convenio de colaboración de la AECOSAN sobre *España se mueve*

El 18 de junio de 2014, se firmó el convenio de colaboración entre la Agencia Española de Consumo, Seguridad Alimentaria y Nutrición (AECOSAN) y la empresa Equipo de Gestión Cultural, para la promoción de la actividad física y mejora de los hábitos de salud de la población a través del proyecto *España se mueve*, en un acto presidido por Dña. Angela López de Sá, directora ejecutiva de la AECOSAN.

España se mueve (ESM) promueve la salud con distintas acciones fundamentalmente en los municipios y ciudades y tiene como objetivo promover hábitos de vida saludables en la población, a través del fomento de la actividad física y el deporte.

Este objetivo es coincidente con los de la AECOSAN y con la formalización y adhesión a *España se mueve*, se pone de manifiesto la sinergia, oportunidad y potencial de esta colaboración.

España se mueve es un proyecto a medio y largo plazo y la AECOSAN, en el marco de este Convenio, va a colaborar en la difusión de mensajes claros, positivos y asumibles sobre los beneficios sobre la salud que aportan la práctica de la actividad física y el deporte, y en la promoción de diversas iniciativas que se desarrollen con *España se mueve* a través de los medios, cauces, e instituciones y en los ámbitos en los que habitualmente se desarrolla la Estrategia NAOS.

AECOSAN y el Foro Interalimentario amplían su colaboración hasta el 2016



las actividades de la AECOSAN, en materia de evaluación de riesgos alimentarios, en cuestiones aplicables a la gestión de los mismos tanto desde el ámbito público como desde el privado.

La firma tuvo lugar en la sede de la AECOSAN y se llevó a cabo por Ángela López de Sá, directora ejecutiva del organismo y Víctor Yuste Jordán, director gerente del Foro Interalimentario.

Con fecha de 12 de mayo se firmó una adenda al Convenio existente entre la Agencia Española de Consumo, Seguridad Alimentaria y Nutrición (AECOSAN) y el Foro Interalimentario. Esta es ya la segunda prórroga a un convenio que se inició en 2010 y que dada su excelente evolución se ha querido ampliar ahora hasta el 2016.

El convenio formaliza el compromiso por ambas partes de desarrollar acciones en los siguientes ámbitos:

- Información y formación de los consumidores, las Instituciones, los profesionales del sector y la sociedad en general, en distintas áreas y materias en el ámbito agroalimentario.
- Promoción y realización de estudios científico-técnicos relativos a la aplicación de tecnologías alimentarias innovadoras, desde la perspectiva de la seguridad alimentaria y la adecuación nutricional.
- Promoción y realización de estudios científico-técnicos, apoyando

La nueva Sección de Seguridad Alimentaria y Nutrición del Comité Científico de la AECOSAN aprueba sus primeros informes

El Comité Científico es el órgano de evaluación de riesgos de la AECOSAN que asume las funciones de proporcionar dictámenes científicos en materia de consumo, seguridad alimentaria y nutrición. En esta nueva etapa que se ha iniciado con la creación de la AECOSAN el Comité Científico está integrado por dos Secciones, una de Seguridad Alimentaria y Nutrición, y otra de Consumo.

La nueva Sección de Seguridad Alimentaria y Nutrición del Comité Científico ratificó en su primera sesión a los doctores Martínez de Victoria y Antonio Martínez como presidente y vicepresidente, respectivamente, de la Sección de Seguridad Alimentaria y Nutrición del Comité Científico de la AECOSAN.

En su primera sesión, la Sección de Seguridad Alimentaria y Nutrición discutió distintos informes sobre cuestiones de interés en seguridad alimentaria y nutrición. Se han valorado informes sobre riesgos microbiológicos asociados al consumo de determinados alimentos por mujeres embarazadas, objetivos y recomendaciones nutricionales y de actividad física frente a la obesidad y las enfermedades no transmisibles relacionadas con ella en el marco de la estrategia NAOS y condiciones de uso de determinadas sustancias para ser empleadas en complementos alimenticios.



Participamos en *Workshop* organizado por FAO y OMS sobre la Comunicación del Riesgo en Budapest.



El consejo de dirección de AECOSAN celebra su reunión del mes de junio en Toledo.



Participamos en la presentación de la "Copa de Fútbol Lidl" en Madrid.



La Dra. Charo Martín, miembro del Comité Científico de AECOSAN participa en el programa "La Mañana" para hablar sobre prevención de toxiinfecciones alimentarias.



Delegación de China visita AECOSAN.



Participamos en el jurado y la posterior entrega de los premios El Estirón de ATRESMEDIA.

Recomendaciones de consumo de los pescados “escolar” y “escolar negro”

Recomendaciones de preparación y consumo:

- Los métodos de preparación culinaria adecuados deben eliminar la mayor cantidad de grasa posible, recomendándose retirar la piel y la grasa visible.
- Se recomienda no utilizar estos pescados en preparaciones en crudo.
- Si se cocinan a la plancha o cocidos **NUNCA se debe utilizar el sobrante que queda en la sartén ni el caldo de cocción**, ya que ahí será donde se encuentre la mayor cantidad de grasa.
- Se recomienda el consumo de una pequeña cantidad la primera vez que se ingiere.
- Si se observan síntomas gastrointestinales, evite su consumo en el futuro.
- Se recomienda evitar el consumo de estas especies a grupos sensibles como niños, ancianos, mujeres embarazadas y personas con patologías gastrointestinales previas.

¿Qué hacer si se enferma tras el consumo?

El consumo de estos pescados puede producir síntomas gastrointestinales que van desde síntomas leves de corta duración hasta diarrea severa con náuseas y vómitos, que puede durar de uno a dos días.

Aunque no suele causar pérdidas graves de fluidos, se recomienda una atención médica temprana sobre todo en niños, ancianos, mujeres embarazadas, personas inmunodeprimidas o si los síntomas persisten.

Agencia Española de Consumo, Seguridad Alimentaria y Nutrición

Subdirección General de Promoción de la Seguridad Alimentaria
Alcalá 56 - 28071 Madrid
www.aecosan.msssi.gob.es

RECOMENDACIONES DE CONSUMO DE LOS PESCADOS “ESCOLAR” Y “ESCOLAR NEGRO”



El consumo de estos pescados puede producir trastornos gastrointestinales en determinadas personas, siendo muy importante la correcta identificación en la etiqueta de la especie pesquera con su nombre comercial y científico, así como informar al consumidor sobre el riesgo potencial del consumo de estas especies y sobre el modo de preparación o cocción adecuado.

Legislación

Limites máximos de residuos de plaguicidas

Reglamento (UE) N° 703/2014 de la Comisión, de 19 de junio de 2014 por el que se modifican los anexos II, III y V del Reglamento (CE) N° 396/2005 del Parlamento Europeo y del Consejo en lo relativo a los límites máximos de residuos de acibenzolar-S-metilo, etoxiquina, flusilazol, isoxaflutol, molinato, propoxicarbazona, piraflufeno-etilo, quinoclamina y warfarina en determinados productos.

Reglamento (UE) N° 617/2014 de la Comisión de 3 de junio de 2014 por el que se modifican los anexos II y III del Reglamento (CE) N° 396/2005 del Parlamento Europeo y del Consejo por lo que respecta a los límites máximos de residuos de etoxisulfurón, metsulfurón metilo, nicosulfurón, prosulfurón, rimsulfurón, sulfosulfurón y tifensulfurón metilo en determinados productos.

Reglamento (UE) N° 588/2014 de la Comisión, de 2 de junio de 2014, por el que se modifican los anexos III y IV del Reglamento (CE) N° 396/2005 del Parlamento Europeo y del Consejo.

Reglamento (UE) N° 491/2014 de la Comisión de 5 de mayo de 2014, que modifica los anexos II y III del Reglamento (CE) N° 396/2005 del Parlamento Europeo y del Consejo.

Reglamento (UE) N° 364/2014 de la Comisión de 4 de abril de 2014 que modifica los anexos II y III del Reglamento (CE) N° 396/2005 del Parlamento Europeo y del Consejo en lo relativo a los límites máximos de residuos de fenpiroximato, flubendiamida, isopi-



razam, cresoxim metilo, espirotetramat y tiacloprid en determinados productos (Texto pertinente a efectos del EEE).

Reglamento (UE) N° 318/2014 de la Comisión, de 27 de marzo de 2014 que modifica los anexos II y III del Reglamento (CE) N° 396/2005 del Parlamento Europeo y del Consejo en lo relativo a los límites máximos de residuos de fenarimol, metaflumizona y teflubenzurón en determinados productos.

Brotos y semillas destinadas a la producción de brotes

Reglamento (UE) N° 704/2014 de la Comisión, de 25 de junio de 2014 por el que se modifica el Reglamento (UE) N° 211/2013, relativo a los requisitos de certificación aplicables a las importaciones en la Unión de brotes y semillas destinadas a la producción de brotes.

Real Decreto 379/2014, de 30 de mayo por el que se regulan las condiciones de aplicación de la normativa comunitaria en materia de autorización de establecimientos, higiene y trazabilidad, en el sector de los brotes y de las semillas destinadas a la producción de brotes.

Subproductos animales y productos derivados no destinados a consumo humano

Real Decreto 476/2014, de 13 de junio, por el que se regula el registro nacional de movimientos de subproductos animales y los productos derivados no destinados a consumo humano.

Aditivos alimentarios

Reglamento (UE) N° 685/2014 de la Comisión, de 20 de junio de 2014 por el que se modifican el anexo II del Reglamento (CE)

Nº 1333/2008 del Parlamento Europeo y del Consejo y el anexo del Reglamento (UE) Nº 231/2012 de la Comisión por lo que se refiere al uso de copolímero de injerto de glicol de polietileno de alcohol polivinílico en complementos alimenticios sólidos. (Aplicable a partir del 12 de julio de 2014).

Reglamento (UE) Nº 601/2014 de la Comisión, de 4 de junio de 2014 por el que se modifica el anexo II del Reglamento (CE) Nº 1333/2008 del Parlamento Europeo y del Consejo en lo que respecta a las categorías de carnes y a la utilización de aditivos alimentarios en preparados de carne.

Reglamento (UE) Nº 505/2014 de la Comisión, de 15 de mayo de 2014, por el que se modifica el anexo II del Reglamento (CE) Nº 1333/2008 del Parlamento Europeo y del Consejo en lo relativo al uso de los colorantes de caramelo (E 150a-d) en la cerveza y las bebidas a base de malta. (Aplicable a partir del 5 de junio de 2014).

Reglamento (UE) Nº 506/2014 de la Comisión, de 15 de mayo de 2014, por el que se modifican el anexo II del Reglamento (CE) Nº 1333/2008 del Parlamento Europeo y del Consejo y el anexo del Reglamento (UE) Nº 231/2012 de la Comisión por lo que se refiere al uso del etil lauroil arginato como conservante en determinados productos cárnicos tratados térmicamente. (Aplicable a partir del 5 de junio de 2014).

Reglamento (UE) Nº 497/2014 de la Comisión, de 14 de mayo de 2014, por el que se modifican el anexo II del Reglamento (CE) Nº 1333/2008 del Parlamento Europeo y del Consejo y el anexo del Reglamento (UE) Nº 231/2012 de la Comisión por lo que se refiere al uso de Advantame como edulcorante. (Aplicable a partir del 4 de junio de 2014).

Higiene de los productos alimenticios

Reglamento (UE) Nº 579/2014 de la Comisión, de 28 de mayo de 2014, por el que se establece una excepción con respecto a determinadas disposiciones del anexo II del Reglamento (CE) Nº

852/2004 del Parlamento Europeo y del Consejo en lo que se refiere al transporte marítimo de grasas y aceites líquidos.

Controles oficiales

Reglamento (UE) 589/2014 de la Comisión, de 2 de junio de 2014, por el que se establecen métodos de muestreo y de análisis para el control de los niveles de dioxinas, PCB similares a las dioxinas y PCB Nº similares a las dioxinas en determinados productos alimenticios y por el que se deroga el Reglamento (UE) 252/2012.

Real Decreto 340/2014 de 9 de mayo, por el que se establecen disposiciones en relación con la asistencia a los controles oficiales en establecimientos de producción de carne fresca de aves de corral y lagomorfos.

Reglamento de ejecución (UE) Nº 400/2014 de la Comisión de 22 de abril de 2014 relativo a un programa plurianual coordinado de control de la Unión para 2015, 2016 y 2017 destinado a garantizar el respeto de los límites máximos de residuos de plaguicidas en los alimentos de origen vegetal y animal y a evaluar el grado de exposición de los consumidores a estos residuos.

Reglamento (UE) 519/2014 de 16 de mayo de 2014 que modifica el Reglamento (CE) Nº 401/2006 en lo relativo a los métodos de muestreo de los lotes de gran tamaño, las especias y los complementos alimenticios; las normas de referencia para las toxinas T-2 y HT-2 y para la citrinina, y los métodos analíticos de cribado.

Encefalopatías espongiformes transmisibles

Real Decreto 338/2014, de 9 de mayo por el que se modifica el Real Decreto 1911/2000, de 24 de noviembre, por el que se regula la destrucción de los materiales especificados de riesgo en relación con las encefalopatías espongiformes transmisibles.

Condiciones especiales importación de piensos y alimentos de Japón

Reglamento de Ejecución (UE) Nº 322/2014 de la Comisión, de 28 de marzo de 2014, por el que se imponen condiciones especiales a la importación de piensos y alimentos originarios o procedentes de Japón a raíz del accidente en la central nuclear de Fukushima.

Contenidos máximo de determinados contaminantes en productos alimenticios

Reglamento (UE) 696/2014 de la Comisión, de 24 de junio de 2014, por el que se modifica el Reglamento (CE) 1881/2006 en lo que respecta al contenido máximo de ácido erúico en aceites y grasas vegetales y en alimentos que contienen aceites y grasas vegetales.

Reglamento 488/2014 de la Comisión, de 12 de mayo de 2014 que modifica el Reglamento 1881/2006 por lo que respecta al contenido máximo de cadmio en los productos alimenticios.

Reglamento 362/2014 de 9 de abril de 2014, que corrige la versión en lengua española del Reglamento 1881/2006 por el que se fija el contenido máximo de determinados contaminantes en los productos alimenticios.

Recomendación 2014/193/UE, de 4 de Abril de 2014, sobre la reducción de la presencia de cadmio en los productos alimenticios.

Normas de calidad

Real Decreto 474/2014, de 13 de junio, por el que se aprueba la norma de calidad de derivados cárnicos.

Real Decreto 271/2014, de 11 de abril de 2014, por el que se aprueba la *Norma de calidad* para el yogur o yoghurt.

Reglamento (UE) 426/2014 de la Comisión, de 25 de abril de 2014, que modifica el anexo II del Reglamento 110/2008 del Parlamento Europeo y del Consejo, relativo a la definición, designación, presentación, etiquetado y protección de las indicaciones geográficas de bebidas espirituosas.

Producción / etiqueta ecológica

Decisión 2014/312/UE de la Comisión, de 28 de mayo de 2014, por la que se establecen los criterios ecológicos para la concesión de la etiqueta ecológica de la UE a las pinturas y barnices de interior y exterior.

Decisión 2014/314/UE de la Comisión, de 28 de mayo de 2014, por la que se establecen criterios para la concesión de la etiqueta ecológica de la UE a los calefactores a base de agua.

Decisión 2014/336/UE de la Comisión, de 5 de junio de 2014, por la que se modifican las Decisiones 2006/799/CE, 2007/64/CE, 2009/300/CE, 2009/894/CE, 2011/330/UE, 2011/331/UE y 2011/337/UE con objeto de prorrogar la vigencia de los criterios ecológicos para la concesión de la etiqueta ecológica de la UE a determinados productos.

Decisión 2014/345/UE de la Comisión, de 6 de junio de 2014, que modifica la Decisión 2012/481/UE, por la que se establecen los criterios ecológicos para la concesión de la etiqueta ecológica de la UE al papel impreso.

Decisión 2014/350/UE de la Comisión, de 5 de junio de 2014, por la que se establecen los criterios ecológicos para la concesión de la etiqueta ecológica de la UE a los productos textiles.

Decisión 2014/391/UE de la Comisión, de 23 de junio de 2014, por la que se establecen los criterios para la concesión de la etiqueta ecológica de la UE a los colchones.

Reglamento de Ejecución 354/2014 de la Comisión, de 8 de abril de 2014, que modifica y corrige el Reglamento 889/2008, por el que se establecen disposiciones de aplicación del Reglamento 834/2007 del

Consejo, sobre producción y etiquetado de los productos ecológicos, con respecto a la producción ecológica, su etiquetado y su control.

Seguridad de los juguetes

Directiva 2014/79/UE de la Comisión, de 20 de junio de 2014, por la que se modifica, en lo que respecta al TCEP, el TCPP y el TDCP, el apéndice C del anexo II de la Directiva 2009/48/CE del Parlamento Europeo y del Consejo, relativa a la seguridad de los juguetes.

Directiva 2014/81/UE de la Comisión, de 23 de junio de 2014, por la que se modifica el apéndice C del anexo II de la Directiva 2009/48/CE del Parlamento Europeo y del Consejo, sobre la seguridad de los juguetes, en lo que respecta al bisfenol A.

Entidades de crédito

Ley 10/2014, de 26 de junio, de ordenación, supervisión y solvencia de entidades de crédito.

Generadores de aerosoles

Real Decreto 473/2014, de 13 de junio, por el que se modifica el Real Decreto 1381/2009, de 28 de agosto, por el que se establecen los requisitos para la fabricación y comercialización de los generadores de aerosoles.

Telecomunicaciones

Ley 9/2014, de 9 de mayo, General de Telecomunicaciones.

Vehículos

Real Decreto 339/2014, de 9 de mayo, por el que se establecen los requisitos para la comercialización y puesta en servicio de las bi-

cicletas y otros ciclos y de sus partes y piezas, y por el que se modifica el reglamento general de vehículos, aprobado por Real Decreto 2822/1998, de 23 de diciembre.

Etiquetado de los productos relacionados con la energía en internet

Reglamento delegado (ue) N° 518/2014 de la comisión, de 5 de marzo de 2014, por el que se modifican los reglamentos delegados (UE) N° 1059/2010, (UE) N° 1060/2010, (UE) N° 1061/2010, (UE) N° 1062/2010, (UE) N° 626/2011, (UE) N° 392/2012, (UE) N° 874/2012, (UE) N° 665/2013, (UE) N° 811/2013 y (UE) N° 812/2013 en lo relativo al etiquetado de los productos relacionados con la energía en internet.

Equipos radioelectrónicos

Directiva 2014/53/UE del Parlamento europeo y del consejo, de 16 de abril de 2014, relativa a la armonización de las legislaciones de los estados miembros sobre la comercialización de equipos radioeléctricos, y por la que se deroga la directiva 1999/5/ce.

Precios voluntarios para el pequeño consumidor de energía eléctrica

Real Decreto 216/2014, de 28 de marzo de 2014, por el que se establece la metodología de cálculo de los precios voluntarios para el pequeño consumidor de energía eléctrica y su régimen jurídico de contratación.

Artículos pirotécnicos

Directiva de Ejecución 2014/58/UE de la comisión, de 16 de abril de 2014, por la que se establece, de conformidad con la directiva 2007/23/ce del parlamento europeo y del consejo, un sistema de trazabilidad de los artículos pirotécnicos.

Productos cosméticos

Reglamento (UE) 358/2014 de la comisión, de 9 de abril de 2014 que modifica los anexos II y V del reglamento (CE) 1223/2009 del parlamento europeo y del consejo, sobre los productos cosméticos.

Subvenciones a Asociaciones de consumidores y usuarios

Resolución de 21 de marzo de 2014, de la Agencia Española de Consumo, Seguridad Alimentaria y Nutrición, por la que se convocan subvenciones para las asociaciones de consumidores y usuarios, de ámbito estatal, destinadas a promover el asociacionismo de consumo y a la realización de actividades de información, defensa y protección de los derechos de los consumidores, para el ejercicio 2014.

Compatibilidad electromagnética

Directiva 2014/30/UE del Parlamento europeo y del consejo, de 26 de febrero de 2014, sobre la armonización de las legislaciones de los estados miembros en materia de compatibilidad electromagnética.

Comercialización de material eléctrico

Directiva 2014/35/UE del Parlamento europeo y del consejo, de 26 de febrero de 2014, sobre la armonización de las legislaciones de los estados miembros en materia de comercialización de material eléctrico destinado a utilizarse con determinados límites de tensión.



Publicación de la Guía de la Comisión de sustancias aromatizantes con propiedades modificadoras y/o potenciadoras del sabor

En la página web de la Dirección General de Salud y Consumidores (DG SANCO), dentro del apartado de sustancias aromatizantes, se ha publicado la versión aprobada en el Comité Permanente de la Cadena Alimentaria y Sanidad Animal del pasado día 26 de mayo de 2014, de la guía de la Comisión Europea sobre "Clasificación de las sustancias aromatizantes con propiedades modificadoras y potenciadores del sabor".

Este documento ha sido elaborado por parte de la Comisión, Estados miembros y partes interesadas y trata de establecer un criterio para la diferenciación dentro de las sustancias en:

- a) Aquellas sustancias aromatizantes que cuentan con propiedades modificadoras del sabor es decir, que actúan sobre la duración y/ o percepción del aroma, reduce ciertas notas de las sustancias como el regusto metálico de algunos aromatizantes o intensificando/ reduciendo la percepción de amargor en el producto, por ejemplo.
- b) Aquellos aditivos, según se definen en el Reglamento (CE) N° 1333/2008, que pueden, cuando son añadidas a un alimento, realzar el sabor o el aroma, o ambos, en conjunto. Un ejemplo de estas sustancias es el glutamato de sodio (E 621).

El fin último de este documento guía es el poder ayudar al operador que solicita la evaluación de las sustancias. Como en anteriores ocasiones de publicación de guías de la Comisión, hay que poner de manifiesto que esta guía está sujeta a cambios siempre y cuando las evidencias científicas o técnicas así lo requieran, y que no son de obligado cumplimiento puesto que es una guía, pero si es recomendable aplicarla para actuar de forma similar en todos los Estados miembros así como a nivel nacional.

Publicaciones 2014



Se han publicado las memorias de la Agencia Española de Seguridad Alimentaria y Nutrición y del Instituto Nacional de Consumo para el año 2013, año en el que todavía eran organismos autónomos independientes adscritos al Ministerio de Sanidad, Servicios Sociales e Igualdad. Las actividades descritas se refieren a la estructura existente ese año. Posteriormente, el 3 de febrero de 2014, mediante el Decreto 19/2014, de 17 de enero, el Instituto Nacional de Consumo se refunde con la Agencia Española de Seguridad Alimentaria y Nutrición en un nuevo organismo autónomo denominado Agencia Española de Consumo, Seguridad Alimentaria y Nutrición (AECOSAN).

Consejo de redacción

Presidenta

Pilar Farjas Abadía

Directora Ejecutiva

Ángela López de Sá Fernández

Secretaría General

Sara Pupato Ferrari

Subdirectora Gral. de Gestión de Riesgos Alimentarios

Rosa Sanchidrián Fernández

Subdirectora Gral. de Coordinación de Alertas

Alimentarias y Programación de Control Oficial

Milagros Nieto Martínez

Subdirección General de Coordinación, Calidad y Cooperación en Consumo

Carlos Arnaiz Ronda

Subdirección General de Arbitraje y Derechos del Consumidor

Milagros Yagüe Maricalva

Vocal asesora Estrategia NAOS

Teresa Robledo de Dios

Vocal asesora

Ana Canals Caballero

Oficina de comunicación

Juan Julián García Gómez (vocal asesor)

Carmen Garrido García

AECOSAN

Alcalá, 56. 28071. Madrid

e-mail: comunicacionaesan@msssi.es

Elaboración de contenidos

AECOSAN

Diseño y maquetación

Montserrat Gómez