

**38** octubre 2014

AECOSAN informa

Riesgos/beneficios del consumo de pescado

[Págs. 2 y 3]

Protección de los consumidores en los juegos en línea

[Págs. 4 y 5]

Recuperar el saldo de sus tarjetas prepago

[Pág. 6]

Sanidad expone sus políticas de promoción de estilos de vida en la ONU

[Pág. 7]

Inauguración del encuentro en El Escorial

[Págs. 8 y 9]

AECOSAN colaboración

Firma del convenio marco de educación alimentaria y gastronomía

[Pág. 10]

Firma de un memorando de entendimiento con la OEA

[Pás. 11]

AECOSAN breves

[Pág. 12 a 14]

AECOSAN en los medios

[Pág. 15 y 16]

AECOSAN legislación

[Págs. 17 a 19]

AECOSAN publicaciones

[Pág. 20]

NIPO: 690-14-003-9

## Sanidad expone sus políticas de promoción de estilos de vida saludables y lucha contra la obesidad en la ONU



# Relación riesgo/beneficio del consumo de pescado según la EFSA

A petición de la Comisión Europea, y como continuación a una opinión anterior sobre mercurio y metilmercurio en alimentos, el Panel de Expertos de Productos Dietéticos, Nutrición y Alergias (NDA) de EFSA publicó el 14 de julio de 2014 una opinión científica sobre los beneficios para la salud del consumo de pescados y mariscos en relación con los riesgos de salud asociados con la exposición al metilmercurio.

La evaluación incluye los efectos del consumo de pescados y mariscos durante el embarazo sobre el desarrollo neurológico de los niños, y los efectos del consumo de pescados y mariscos en el riesgo de enfermedad cardiovascular en adultos.

Las conclusiones de la opinión han sido las siguientes:

- a) Los pescados y los mariscos son una fuente de energía y proteínas de alto valor biológico, y contribuyen a la ingesta de nutrientes esenciales como el yodo, el selenio, el calcio y las vitaminas A y D, que tienen beneficios para la salud bien establecidos. También proporcionan ácidos grasos poliinsaturados de cadena larga omega-3, el cual es un componente de los patrones dietéticos asociados con la buena salud. La mayoría de las directrices dietéticas europeas recomiendan (un mínimo de) dos porciones de pescado por semana para niños mayores, adolescentes y adultos con el objetivo de garantizar el aporte de nutrientes esenciales, especialmente los omega-3, pero también la vitamina D, el yodo





## El consumo de alrededor de 1-2 porciones de pescado/marisco por semana y hasta 3-4 porciones por semana durante el embarazo se ha asociado con mejores resultados funcionales del neurodesarrollo en los niños en comparación con la ausencia de consumo

y el selenio. Las recomendaciones para los niños y las mujeres embarazadas se refieren al tipo de pescado y se basan también en criterios toxicológicos (presencia de contaminantes). Los datos disponibles indican que hay una gran variación en la cantidad de pescado y otros productos del mar consumidos en los países europeos y en los distintos grupos de edad, así como en el tipo y especie de pescado y marisco consumida. Aunque los datos de las encuestas europeas son difíciles de comparar, se ha visto que el tipo de pescados o mariscos consumidos se desconoce en algunos países, y que en caso de los niños los datos son particularmente escasos. En la mayoría de los países europeos considerados, la ingesta de pescado y marisco habitual proporciona las cantidades recomendadas de ácidos grasos omega-3 y contribuye, además, a las necesidades de otros nutrientes esenciales como la vitamina D, el yodo o el selenio, en algunos países.

b) El consumo de alrededor de 1-2 porciones de pescado/marisco por semana y hasta 3-4 porciones por semana durante el embarazo se ha asociado con mejores resultados funcionales del neurodesarrollo en los niños en comparación con la ausencia de consumo. Estas cantidades también se han asociado con un menor riesgo de mortalidad por enfermedad cardíaca coronaria (CHD) en adultos y son compatibles con las ingestas y las recomendaciones actuales en la mayoría de los países europeos considerados. Estas asociaciones se refieren al pescado/marisco per se e incluye efectos beneficiosos y adversos de los nutrientes y no nutrientes (es decir, incluidos los contaminantes como el metilmercurio). Con consumos más elevados no se esperan

beneficios adicionales sobre los resultados del desarrollo neurológico ni ningún beneficio sobre el riesgo de mortalidad por enfermedad coronaria.

c) Los beneficios para la salud observados por el consumo de pescado durante el embarazo dependen de la situación materna respecto a los nutrientes que tienen un papel establecido en el desarrollo del sistema nervioso central del feto (por ejemplo, ácido docosahexaenoico (DHA) y el yodo) y de la contribución del pescado/marisco (en relación a otras fuentes dietéticas) para cumplir los requisitos de tales nutrientes durante el embarazo. Cuando los requerimientos maternos de estos nutrientes están cubiertos, no se espera ningún efecto en los resultados funcionales del desarrollo neurológico de los niños. Los beneficios para la salud del consumo de pescado y marisco en la reducción del riesgo de mortalidad por enfermedad coronaria son debidos probablemente al contenido de ácidos grasos omega-3.

d) Se ha llevado a cabo un análisis cuantitativo de los beneficios del consumo de pescados y mariscos durante el embarazo y su relación con los resultados del desarrollo neurológico de los niños, y del consumo de pescados y mariscos en la edad adulta y su relación con el riesgo de mortalidad por enfermedad coronaria, pero en general se ven obstaculizados por la heterogeneidad de los estudios que han investigado este tipo de relaciones. Estos estudios difieren en las herramientas utilizadas para estimar el consumo de pescados y mariscos, en los instrumentos utilizados para medir (o determinar) los resultados de interés, y en el ajuste de las variables de confusión.

## COMPRAS DESDE APLICACIONES DE JUEGOS EN LÍNEA

# La acción conjunta de la Comisión Europea y los Estados miembros está mejorando la protección de los consumidores en los juegos en línea



A raíz de un gran número de denuncias en los países de la UE relativas a las compras desde aplicaciones de juegos en línea, en particular las compras involuntarias por parte de niños, las autoridades nacionales se han unido a la Comisión Europea para encontrar soluciones.

La acción coordinada de defensa del consumidor en la UE relativa a las compras desde aplicaciones de juegos en línea y móviles ha conseguido progresos reales en el logro de resultados concretos. La industria ha suscrito una serie de compromisos para atender a las preocupaciones de los consumidores. Esta acción aumentará la confianza de los consumidores en el sector de las aplicaciones, que está creciendo rápidamente.

Esta es la primera acción en defensa de los consumidores de este tipo en la que la Comisión Europea y las autoridades nacionales han unido sus esfuerzos. Esto es importante para los consumidores.

Los niños, en particular, deben estar mejor protegidos cuando juegan en línea. La acción proporciona también una experiencia inestimable para la reflexión en curso sobre la manera más eficaz de organizar la defensa de los derechos de los consumidores en la Unión Europea. Ha demostrado que vale la pena cooperar y que esta cooperación ayuda a mejorar la protección de los consumidores en todos los Estados miembros.

La Comisión es muy partidaria de la innovación en el sector de las aplicaciones. Las compras desde aplicaciones son un modelo de negocio legítimo, pero es esencial que los fabricantes de aplicaciones comprendan y respeten la legislación de la UE cuando desarrollan estos nuevos modelos de negocio. En una posición común acordada por las autoridades nacionales en el marco de la red de la cooperación en materia de protección de los consumidores y comunicada a Apple, Google y la Federación Europea del Software Interactivo en diciembre de 2013 se pidió que:

- ✘ los juegos presentados como «gratuitos» no indujesen a error a los consumidores acerca del verdadero coste que conllevan;

- ✘ los juegos no contuviesen una exhortación directa a los niños para que comprasen artículos en un juego o para convencer a los adultos de que les comprasen los artículos;
- ✘ los consumidores estuviesen adecuadamente informados sobre las modalidades de pago de las compras y que no se les cobrase automáticamente por defecto sin su consentimiento expreso;
- ✘ los comerciantes facilitasen una dirección de correo electrónico para que los consumidores pudiesen contactarlos en caso de dudas o quejas.

Por medio del mecanismo de cooperación en materia de protección de los consumidores previsto en la legislación de la UE, se pidió a Apple, Google y las asociaciones comerciales pertinentes que ofrecieran en toda la UE soluciones concretas a las preocupaciones existentes.

Google ha decidido introducir una serie de cambios cuya aplicación está en marcha y se completará a finales de septiembre de 2014. Dichos cambios incluyen la no utilización en absoluto de la indicación «gratuito» cuando los juegos contengan compras desde la propia aplicación, la elaboración de orientaciones específicas para sus desarrolladores de aplicaciones a fin de evitar la exhortación directa a los niños, con arreglo a lo dispuesto en la legislación de la UE, y medidas sujetas a un calendario para ayudar a realizar un seguimiento de los presuntos incumplimientos del Derecho de consumo de la UE. También ha adaptado sus parámetros predeterminados, de manera que los pagos deban ser autorizados antes de cada compra desde la aplicación, a no ser que el consumidor decida activamente modificar dichos parámetros.

Aunque, lamentablemente, Apple no ha ofrecido hasta la fecha soluciones concretas e inmediatas para responder a las preocupaciones relacionadas, en particular, con la autorización de pago, ha propuesto abordar dichas preocupaciones. Sin embargo, no ha adquirido un compromiso firme ni ha facilitado un calendario para aplicar los posibles cambios futuros. Las autoridades responsables de la cooperación en materia de protección de los consumidores seguirán colaborando con Apple para que facilite detalles específicos sobre los cambios requeridos y adapte sus prácticas a lo dispuesto en la posición común.

Las autoridades responsables de los Estados miembros y la Comisión Europea han invitado también a las asociaciones de desarrolladores y plataformas de juegos en línea a reflexionar sobre las medidas concretas que podrían adoptar para abordar las cuestiones planteadas en la posición común, incluida la posibilidad de adoptar orientaciones o normas que incorporen la posición de la cooperación en materia de protección de los consumidores.

La ejecución, incluidas las posibles medidas jurídicas, está en manos de las autoridades nacionales, que estudiarán ahora la manera de abordar las cuestiones jurídicas pendientes.

La Comisión Europea y los Estados miembros seguirán la evolución de este tema y prestarán especial atención a la medida en que los compromisos suscritos aborden en la práctica las preocupaciones planteadas en la posición de la cooperación en materia de protección de los consumidores.



# La AECOSAN logra el derecho de los consumidores a recuperar el saldo de sus tarjetas prepago de telefonía

Las operadoras de telefonía ya no se quedarán con el saldo de las tarjetas prepago de aquellos clientes que no hagan una recarga en el plazo establecido por el operador o no realicen un consumo mínimo. La Agencia Española de Consumo, Seguridad Alimentaria y Nutrición (AECOSAN) ha conseguido el compromiso de que todos los operadores den a los consumidores la oportunidad de recuperar los saldos no gastados.

Para alcanzar este objetivo, el Instituto Nacional de Consumo (hoy AECOSAN), inició un expediente en marzo de 2013, a raíz una consulta de una comunidad autónoma. Consumo inició un estudio de las condiciones generales de contratación de distintos operadores de telefonía, detectando que en todos los contratos se incluía la cláusula por la cual, bajo distintas modalidades, todas las operadoras, pasado un tiempo prudencial, se quedaban con el saldo si el consumidor y usuario no efectuaba una recarga, cancelándose además el número telefónico asignado. Por estos hallazgos se inició el correspondiente expediente y se requirió a varias compañías para que modificasen sus condiciones generales de contratación suprimiendo dicha cláusula, por entender que era una cláusula abusiva, ya que se estaba cobrando por un servicio no prestado.

Varios operadoras accedieron a retirar dicha cláusula y se advirtió a aquellas que no lo corrigieron que se procedería a estudiar con la abogacía del Estado la interposición de una acción de cesación para obtener del tribunal la declaración de abusividad de la cláusula. Finalmente, en los últimos meses se ha conseguido que fuera retirada por todas. Ahora todos los operadores de telefonía que operan en España dan al consumidor la posibilidad de recuperar sus saldos antes de cancelar el número.

Desde la AECOSAN se valora muy positivamente que por segunda vez (tras la corrección de la práctica de no informar a los usuarios del precio completo, IVA incluido), los operadores de telefonía hayan accedido a retirar de sus contratos cláusulas que para este organismo eran consideradas abusivas.



La Agencia Española de Consumo, Seguridad Alimentaria y Nutrición consigue el compromiso de todos los operadores para dar a los consumidores la oportunidad de recobrar los saldos no gastados

# Sanidad expone sus políticas de promoción de estilos de vida saludables y lucha contra la obesidad en la ONU



Pilar Farjas en la reunión, de alto nivel de la Asamblea General de Naciones Unidas, sobre la revisión del progreso alcanzado en la prevención y control de las enfermedades no transmisibles.

Las enfermedades no transmisibles son una importante carga para los sistemas sanitarios de todo el mundo. Pero, sobre todo, son la principal causa de mortalidad, morbilidad y discapacidad en todo el mundo, tanto en los países desarrollados como en los países en desarrollo. La secretaria general de Sanidad y Consumo, Pilar Farjas, recordó la importancia de articular políticas contra estas enfermedades, en representación del Ministerio de Sanidad, Servicios Sociales e Igualdad, en la reunión de alto nivel de la Asamblea General de Naciones Unidas sobre la revisión del progreso alcanzado en la prevención y control de las enfermedades no transmisibles, que se celebró a mediados de julio en Nueva York.

En el marco de esta reunión de alto nivel de la Asamblea General de Naciones Unidas, Farjas participó en el panel de debate "Trabajando juntos para acelerar el progreso sobre enfermedades no transmisibles", organizado por la *International Food and Beverage Alliance* (IFBA). En su intervención, Farjas señaló que si se hubiera puesto en práctica el conocimiento que se tiene sobre las causas, factores de riesgo y medidas preventivas contra las enfermedades no transmisibles se habrían evitado 36 millones de muertes en todo el mundo, 28 millones de ellas en los países menos desarrollados. Además, se habría podido ganar 500 millones de años de vida y ahorrar 500 millones de dólares.

"Es mucho lo que podemos hacer para prevenir estas enfermedades", subrayó la secretaria general. Pero, sobre todo, es necesaria una "visión de salud en todas las políticas". En este sentido, ofreció compartir las actuaciones que se llevan a cabo en España y que pueden servir de ejemplo para otros sistemas de salud. Estableció cuatro ejes fundamentales en las estrategias que se están implementando en nuestro país:

- El primer eje es la promoción de estilos de vida saludables. Farjas recordó la legislación sobre la limitación del consumo de tabaco en espacios públicos, que ha reducido la morbi-mortalidad en las enfermedades cardiovasculares y respiratorias, además de reducir un 90 % la contaminación en bares y restaurantes. En la misma línea están la prevención de la obesidad, a través de la estrategia NAOS y la creación del Observatorio de la Nutrición y de Estudio de la Obesidad, así como la Estrategia de Promoción

de la Salud y Prevención, publicada en 2013, que va a identificar buenas prácticas para implementarlas en todo el país.

- En segundo lugar, la colaboración internacional. España participa activamente en las iniciativas lideradas por la Unión Europea y la Organización Mundial de la Salud, como la Declaración de Viena sobre Nutrición y Enfermedades No Transmisibles, el Plan de Acción sobre Nutrición de la OMS o el Plan de Acción de la UE sobre Obesidad Infantil 2014-2020.
- En tercer lugar, la puesta en marcha de estrategias sobre las enfermedades de mayor prevalencia: cáncer, diabetes, enfermedades cardiovasculares. Estas estrategias cuentan con la implicación de todos los sectores: las administraciones, científicos, profesionales y la sociedad civil. En concreto, Farjas mencionó la Estrategia de Abordaje de la Cronicidad, necesaria para tratar la complejidad del envejecimiento de la población y del aumento de las enfermedades crónicas.
- En cuarto lugar, la colaboración con todos los sectores. En este sentido, la secretaria general subrayó las políticas para reformular productos y ayudar a los consumidores a tomar las decisiones más sana". Un ejemplo es la reducción del consumo de sal, un compromiso con la Federación Española de Alimentación y Bebidas.

Farjas también recordó el acuerdo con los productores de carne para reducir un 10 % el contenido de sal y un 5 % el de grasa en sus productos.

Asimismo, subrayó la firma del Código PAOS de correulación de la publicidad de alimentos y bebidas dirigida a menores, que se ha ampliado al ámbito de internet y a los niños de hasta 15 años, y que ha sido suscrito por 45 de las principales empresas.

También, la campaña HAVISA, con la que 24 de las mayores empresas del sector de la alimentación han introducido mensajes en su publicidad en televisión durante 2013 y 2014 sobre dieta saludable y la importancia de la actividad física.

## Pilar Farjas inaugura el encuentro “Cómo gestionar y comunicar en casos de crisis y fraude alimentario”, en el curso de verano que la Universidad Complutense organiza en El Escorial



De izquierda a derecha Koen Van Dyck, Angela López de Sá, Pilar Farjas y Víctor Yuste.

Pilar Farjas, secretaria general de Sanidad y Consumo y presidenta de AECOSAN (Agencia Española de Consumo, Seguridad Alimentaria y Nutrición) inauguró el encuentro “Cómo gestionar y comunicar en casos de crisis y fraude alimentario”, que tuvo lugar en el El Escorial del 7 al 9 de julio.

Durante su intervención manifestó que en un mercado alimentario extraordinariamente globalizado, las crisis no tienen fronteras, por lo que resulta totalmente necesario establecer los mecanismos necesarios que pongan en marcha una respuesta armonizada frente a posibles riesgos que disparen crisis alimentarias. Para ello, se debe optimizar el diseño de protocolos a nivel europeo que establezcan las vías necesarias de colaboración entre Estados miembros y entre organizaciones.

Así, durante el encuentro se revisaron los protocolos y herramientas en la UE que se utilizan para la gestión y comunicación del riesgo de las crisis alimentarias desde el punto de vista la administración y del consumidor. La Comisión participó explicando que a nivel europeo se están desarrollando. AECOSAN presentó el trabajo realizado dentro de grupo de jefes de Agencias Alimentarias de la Unión Europea, de revisión y análisis de los protocolos de gestión y comunicación en casos de crisis alimentarias. Representantes de Alemania e Irlanda expusieron la actividad que desarrollan en este campo.

Además, se prestó especial atención al papel que juegan los medios de comunicación en casos de crisis alimentarias y la importancia que juega la percepción del riesgo del consumidor.

Pilar Farjas agradeció a la organización, la Fundación de la Universidad Complutense, haber facilitado el marco académico para el desarrollo del encuentro y al Foro Interalimentario que una vez más este año ha facilitado el apoyo en la organización.

A este encuentro asistieron representantes de numerosas comunidades autónomas y otras administraciones, de la industria alimentaria, de los consumidores y otros expertos.



Ángela López de Sá durante una entrevista.

En la mesa inaugural acompañaron a Pilar Farjas, la directora ejecutiva de AECOSAN, Ángela López de Sá, el director general del Foro Interalimentario, Víctor Yuste y Juan Carlos Leza como representante de la Fundación Complutense.

### Elección de la temática del curso

Las crisis alimentarias pueden originarse en cualquier punto de la cadena alimentaria, en muchos casos conllevan efectos graves para la salud de los consumidores, pero incluso pueden llegar a suceder en ausencia de riesgos y ser causadas por sucesos como fraude alimentario que deteriora la imagen de productos ante el consumidor.

Siempre causan grandes alarmas sociales, repercutiendo muy negativamente sobre los agentes económicos, Por tanto, es vital que, tanto para prevenirlas como para mitigar los daños causados, existan procedimientos aprobados para asegurar una gestión óptima, que minimice el daño y proporcione información adecuada y clara a los consumidores. Estas crisis han servido siempre para la mejora de las herramientas de las que dispone la Unión Europea y los estados miembros para tanto prevenirlas como gestionirlas, a nivel legislativo, de redes de alertas, de coordinación y de comunicación.

Los recientes acontecimientos en la Unión Europea, tales como el brote de *E. coli* en Alemania y Francia, las crisis de dioxinas y los últimos acontecimientos de adulteración de productos cárnicos, apuntan claramente a la necesidad de que existan buenas herramientas para garantizar que las crisis alimentarias se gestionan siguiendo criterios claros, precisos. Durante este curso se van a revisar los protocolos y herramientas de gestión y comunicación de las crisis que afectan a los alimentos con una visión tanto nacional como internacional.

Las crisis alimentarias pueden originarse en cualquier punto de la cadena alimentaria causando grandes alarmas sociales que repercuten muy negativamente sobre los agentes económicos, por tanto es vital tanto para prevenirlas como para mitigar los daños causados que existan procedimientos aprobados para asegurar una gestión óptima que minimice el daño y proporcione información adecuada y clara al consumidor

1. Entrega de diplomas. De izquierda a derecha Juan Carlos Leza, Ángela López de Sá, Víctor Yuste y Ana Canals. 2. De izquierda a derecha Raymond Ellard, Gerd Fricke, Cristina Clemente Martínez, Rosa Sanchidrián, Koen Van Dyck y Milagros Nieto. 3. De izquierda a derecha Antonio Martínez Buendía, Joan Francesc Cánovas Tomás, Juan Julián García Gómez, Fernando Moner Romero, Clara Pí Rodríguez y Jose María Forte. 4. Asistentes al curso.



# Firma de un convenio marco de colaboración para la actuación conjunta en materia de educación en la alimentación y la gastronomía

En la sede del Ministerio de Agricultura, Alimentación y Medio Ambiente, Isabel García Tejerina presidió la firma del Convenio marco de colaboración para la actuación conjunta en materia de educación en la alimentación y la gastronomía.

El convenio ha sido firmado por el presidente de la Real Academia de Gastronomía, Rafael Ansón; el secretario de Estado para la Unión Europea, Íñigo Méndez; la secretaria general de Sanidad y Consumo, del Ministerio de Sanidad, Servicios Sociales e Igualdad, Pilar Farjas; el subsecretario del Ministerio de Asuntos Exteriores y Cooperación, Cristóbal González Aller; el subsecretario del Ministerio de Educación, Cultura y Deporte, Fernando Benzo; y el subsecretario del Ministerio de Agricultura, Alimentación y Medio Ambiente, Jaime Haddad.

En su intervención, García Tejerina destacó que la protección de la salud, a través de una alimentación equilibrada y de la práctica de actividad física, es ya una preocupación global. En este sentido, la ministra pidió la implicación de todos los sectores para fomentar la mejora de los hábitos en nuestra alimentación.

La secretaria general de Sanidad y Consumo y presidenta de AECOSAN (Agencia Española de Consumo, Seguridad Alimentaria y Nutrición), Pilar Farjas, en su intervención puso el acento en la promoción de la actividad física y de una dieta equilibrada, acciones centralizadas desde la Estrategia NAOS.

España cuenta con una excepcional riqueza de producciones agroalimentarias que, junto con la diversidad de culturas y tradiciones, ha dado como resultado una dieta que representa un modelo de alimentación variada, sabrosa, equilibrada y saludable. Este modelo constituye el epicentro de la denominada Dieta Mediterránea, declarada en 2010 por la UNESCO Patrimonio Cultural Inmaterial de la Humanidad.

Como ejemplo de esta riqueza la gastronomía española se sitúa entre las cinco primeras del mundo por número de estrellas Michelin, y algunos chefs españoles se encuentran entre los más influyentes del mundo.

No obstante, es necesario buscar mayores cotas de bienestar y salud para los ciudadanos, a través de una mejora de la calidad de su dieta alimentaria. En este sentido, es fundamental el desarrollo de acciones de información sobre la cultura gastronómica, la nutrición y los hábitos saludables, tanto en el ámbito escolar y universitario, como para la población en general.

El propio Convenio establece que para promover una alimentación saludable desde la primera infancia las partes firmantes acuerdan desarrollar planes de actuación conjunta, en los aspectos educativos, culturales y de salud y bienestar que permitan difundir a la población española los conocimientos esenciales sobre la alimentación y salud nutricional así como sobre la cultura gastronómica regional y nacional.



# Firma de un memorando de entendimiento con la Secretaría General de la Organización de los Estados Americanos (OEA)

La presidenta de la Agencia Española de Consumo, Seguridad Alimentaria y Nutrición, Pilar Farjas Abadía y el secretario general de la Organización de los Estados Americanos (OEA) han firmado un memorando de entendimiento con el objetivo de establecer términos de cooperación para brindarse asistencia e intercambio de información, a fin de fortalecer y mejorar la orientación, protección y defensa de los consumidores.

La OEA reúne a los países del hemisferio occidental para, entre otros fines, promover la democracia, fortalecer los derechos humanos y avanzar en el logro de intereses comunes de los países que la conforman. La Secretaría General, con quien se firma el acuerdo, es el órgano central y permanente de la OEA y coordina la Red Consumo Seguro y Salud foro especializado previo y necesario para avanzar en la implementación de un sistema interamericano de alertas rápidas como herramienta para el intercambio rápido y confiable de alertas sobre productos inseguros en la región que permitirá la adopción rápida y coordinada de medidas preventivas y proactivas para impedir su ingreso en los mercados o promover su retirada del mercado.

La AECOSAN integra y desempeña en el marco competencial de la Administración General del Estado, todas las funciones relacionadas con la protección de la salud y la seguridad de los consumidores, a excepción de aquellas funciones atribuidas reglamentariamente a otros organismos del Estado con los que se mantendrá una coordinación permanente.

Ambos firmantes comparten su mutuo interés por la protección de las personas consumidoras y usuarias y reconocen que ante los riesgos para la calidad y la seguridad de transacciones de las personas consumidoras y usuarias, es necesario el fortalecimiento de las instituciones dedicadas a su protección. En este sentido, con el propósito de reforzar el rol desarrollado en el ámbito de la protección



de las personas consumidoras y usuarias, se proponen instaurar una relación de cooperación y/o colaboración en el entorno de la seguridad y salud de aquellas. Así mismo se comprometen a facilitar e impulsar un intercambio regular de información y de formación, así como a promover proyectos específicos y acciones conjuntas, considerando y favoreciendo la participación de otras entidades, organismos y asociaciones vinculadas, capacitadas e interesadas.

El memorando se ha firmado en el marco del curso "Problemas actuales del Derecho del consumo", que se celebra del día 25 al 28 de agosto de 2014 dentro del programa de Cursos de Verano de la Universidad Internacional Menéndez Pelayo. El curso ha sido inaugurado la Secretaria General de Sanidad y Consumo Pilar Farjas, quien ha participado también en la mesa redonda "La importancia de la Administración en la protección de los consumidores".



Pilar Farjas recibe el premio de manos del ministro Jose Manuel Soria.

## La AECOSAN recibe el Premio Nacional de Gastronomía Saludable

La Real Academia de Gastronomía ha otorgado sus Premios Nacionales en una ceremonia celebrada en el Casino de Madrid presidida por el ministro de Industria, Energía y Turismo, José Manuel Soria.

El jurado, compuesto por las juntas directivas de la Real Academia de Gastronomía y de la Cofradía de la Buena Mesa, tuvo que escoger entre los 22 nominados que se presentaron a las diferentes candidaturas que optaban a un galardón en la XXXIX edición de los Premios Nacionales de Gastronomía.

Como novedad, este año se han entregado los Premios Nacionales de Gastronomía Saludable, que reconocen la labor de una persona y una institución en la promoción de la alimentación saludable. La Mejor Institución 2013 ha sido la Agencia Española de Seguridad Alimentaria y Nutrición.

Recogió el premio la secretaria general de Sanidad y Consumo y presidenta de la actual AECOSAN Pilar Farjas.

## Reunión de Agencias Europeas

El 28 de agosto se celebró en la sede de la AECOSAN una reunión del grupo de trabajo de jefes de Agencias Alimentarias Nacionales de la UE encargado de elaborar unas directrices para la gestión y la comunicación en caso de incidentes en la seguridad alimentaria.

Todos los Estados miembros cuentan con protocolos para ayudar en la respuesta a las crisis alimentarias. El propósito general de estos protocolos es optimizar la gestión de la crisis, la salud y minimizar el daño económico y proporcionar información adecuada a los consumidores. Dada la naturaleza diversa de los sistemas nacionales de seguridad alimentaria de los Estados miembros de la UE, la armonización de los protocolos de respuesta para la crisis alimentaria con las directrices generales comunes sería muy beneficioso.

Con este objetivo a lo largo de 2012-2013, se elaboró un informe denominado "Compartiendo protocolos, experiencias y conocimientos sobre la gestión y comunicación de crisis alimentarias" donde se reflejan los puntos de vista y se comparten las experiencias y perspectivas de dieciocho Agencias de diecisiete Estados miembros respecto a sus protocolos de gestión y comunicación.

El informe incluye conclusiones y recomendaciones como la necesidad de armonización de los protocolos con terminología y definiciones comunes y el establecimiento de ciertos criterios y herramientas. Mejorar la comunicación entre los organismos y los medios de comunicación nacionales y proporcionar información clara y adecuada al consumidor aparecía también entre los aspectos a tener en cuenta así como la necesidad de realizar la evaluación de las crisis una vez que han finalizado mediante la elaboración de informes y usando plantillas e indicadores.

En la última reunión de jefes de Agencia mantenida en Grecia el pasado mes de junio se decidió continuar con el trabajo mediante la elaboración de unas directrices generales para los protocolos de gestión y comunicación en crisis alimentarias en el que se pudiera incluir el conocimiento conseguido con el informe anterior.

[Descargar informe "Compartiendo protocolos, experiencias y conocimientos sobre la gestión y comunicación de crisis alimentarias"](#).

Grupo de trabajo de jefes de Agencias Alimentarias Nacionales de la UE.



## El proyecto de reducción de sal y grasa continúa extendiéndose en las carnicerías-charcuterías de España

La salud de los consumidores es cada vez un aspecto más relevante para todos los gobiernos europeos, tal como reflejan las distintas estrategias puestas en marcha, entre las que se encuentra la Estrategia NAOS en España.

En julio de 2012 AECOSAN, CEDECARNE y AFCA firmaron un convenio 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. El convenio se enmarca dentro de las recomendaciones de reducción de nutrientes seleccionados que se impulsan desde la Unión Europea y OMS.

La AECOSAN ha colaborado con el proyecto fundamentalmente proporcionando apoyo técnico y difusión del mismo, para sensibilizar y concienciar a población de la necesidad de reducir el consumo de la sal y las grasas saturadas. En mayo organizó unas jornadas a las que 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.

Desde su puesta en marcha, el proyecto ha tenido una enorme acogida y repercusión entre los distintos gremios provinciales, pertenecientes a la Confederación Española de Detallistas de la Carne y sus asociados. Ahora se quiere implicar al resto de provincias españolas por lo que hasta finales del año 2014, CEDECARNE, organizará jornadas formativas en distintas provincias del país, comenzando por Valencia y Badajoz, para posteriormente desembarcar en Toledo, Orense, Coruña y Córdoba

**PRODUCTOS COMPROMETIDOS**

<p><b>EMBUTIDOS FRESCOS</b></p> <p>Longaniza</p>  <p>ALGUNOS TIPOS: Longaniza de Aragón Salchicha fresca Medinilla Butifarra</p> <p>Embutido de forma larga y angosta rellena de carne picada condimentada con especias.</p>	<p><b>PRODUCTOS FRESCOS SIN EMBUTIR</b></p> <p>Hamburguesa</p>  <p>Producto procedente de la carne picada de vacuno, porchón, pollo o pavo o mezcla de ambos. Hay una gran variedad de hamburguesas en función de las ideas creativas del maestro artesano.</p>
<p><b>EMBUTIDOS DE SANGRE</b></p> <p>Morcillas</p>  <p>ALGUNOS TIPOS: Morcilla de cerdo Buzina negra Morcilla de Sevilla</p> <p>Embutido elaborado con sangre como elemento caracterizante.</p>	<p><b>PRODUCTOS CRUDOS CURADOS</b></p> <p>Chistorra</p>  <p>Mezcla de carnes picadas o troceadas - cerdo o de cerdo y vacuno y tocino o grasa de cerdo, adionada de sal y pimentón, amasada y embutida en tripas naturales o artificiales que han sufrido un corto proceso de maduración -desecación con o sin ahumado- de calibre máximo de 25 mm en producto curado que se caracteriza por su coloración roja y por su olor y sabor característicos.</p>

**LOS CARNICEROS CHARCUTEROS**

**Comprometidos con la sociedad**



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

CEDECARNE  
CONFEDERACIÓN ESPAÑOLA DE DETALLISTAS DE LA CARNE

AFCA  
ASOCIACIÓN FARMACÉUTICA DE CARNE

**LOS CARNICEROS - CHARCUTEROS COMPROMETIDOS CON LA SOCIEDAD**

**Nuestro compromiso**

**LABORAR CON UN 10% menos DE SAL y un 5% menos DE GRASA**

**COMUNICACIÓN AL CONSUMIDOR**

Los carniceros charcuteros que os suméis al proyecto os comprometéis a reducir los porcentajes de grasa y sal de acuerdo a lo que se explica en este folleto.

Una vez cumpláis los porcentajes, podréis realizar una comunicación para el consumidor de vuestro compromiso con su salud.

Para hacer visible este proyecto cara los clientes hemos preparado un kit de materiales que recibiréis a lo largo de las distintas fases del proyecto. Servirán para identificar vuestro punto de venta y los productos comprometidos.



En mayo de 2014, CEDECARNE, organizó jornadas formativas en distintas provincias del país, comenzando por Valencia y Badajoz, para posteriormente desembarcar en Toledo, Orense, Coruña y Córdoba

Los carniceros-charcuteros adheridos al proyecto, elaborarán los mismos productos, pero con un perfil nutricional más ajustado a las recomendaciones que hacen los expertos en salud. Un sencillo cambio que tiene que ver con las prácticas de elaboración a fin de ofrecer al consumidor un producto diferente y artesano más saludable que el actual sin comprometer sus características organolépticas de sabor y palatabilidad.



De izquierda a derecha Juan Julián García Gómez, Ana Canals, Ángela López de Sá, Timothy Chen-Te-Tseng y Cecilia Ruo-Fei-Liou.

## La delegación de Taiwán en la AECOSAN

La Agencia Española de Consumo, Seguridad Alimentaria y Nutrición ha recibido en su sede la visita del director económico de la Oficina Económica y Cultural de Taipei, Timothy Chen-Te-Tseng acompañado por Cecilia Ruo-Fei Liou.

La delegación solicitó una visita para conocer la Agencia y la organización de la seguridad alimentaria en España para poder intensificar las relaciones comerciales entre ambos países.

Fueron recibidos por la directora ejecutiva Ángela López de Sá, Ana Canals, vocal asesora y Juan Julián García, responsable de Comunicación y tras tratar los temas objeto de su visita se dejó abierta la posibilidad de otros encuentros para estudiar posibles colaboraciones concretas en actividades.



## AECOSAN organiza una Jornada Informativa con EFSA

La Agencia de Consumo, Seguridad Alimentaria y Nutrición (AECOSAN) celebró el 2 de octubre, en su sede, la tercera jornada centrada en la cooperación científica con la Autoridad Europea de Seguridad Alimentaria (EFSA).

Estaba principalmente dirigida a la cooperación en el ámbito del artículo 36 del Reglamento (CE) N° 178/2002.

La propia EFSA procedió a informar a las organizaciones colaboradoras con la Autoridad Europea en España de las novedades y temas de las futuras convocatorias de trabajos financiados por EFSA para cooperar en materia de evaluación de riesgos con los Estados miembros.

Para las ponencias, se contó con la participación de la Autoridad Europea, del IRTA (Instituto de Investigación y Tecnología Agroalimentarias) y de la AECOSAN. Así mismo las seis nuevas organizaciones que forman parte de la lista de colaboradores con EFSA: la Universidad Rovira Virgili, la Universidad de Almería, la Universidad del País Vasco, el Instituto Carlos III y el Instituto Nacional de Investigación y Tecnología Agraria y Alimentaria.

Asistieron la mayoría de las organizaciones españolas que figuran en la denominada Lista de artículo 36, entre los que figuran algunos miembros del Comité Científico de la AESAN, así como representantes de organizaciones de futura nueva entrada en dicha lista.

Con este tipo de iniciativas la AECOSAN, punto focal de la EFSA en España, potencia la activa colaboración con la autoridad de las instituciones españolas que trabajan en temas relacionados con la seguridad alimentaria.

CONVENCIÓN  
VIII NAOS  
2014  
¡come sano y muévete!

4 DE NOVIEMBRE DE 2014  
Agencia Española de Consumo, Seguridad Alimentaria y Nutrición  
Ministerio de Sanidad, Servicios Sociales e Igualdad  
Salón de actos Ernest Lluch - Paseo del Prado, 18-20, Madrid



VII PREMIOS  
ESTRATEGIA NAOS  
2014

estrategia  
naos  
¡come sano y muévete!



## VIII Convención NAOS y acto de entrega de los VII Premios Estrategia NAOS

La VIII Convención NAOS se celebrará el día 4 de noviembre de 2014 en el salón de actos "Ernest Lluch" del Ministerio de Sanidad, Servicios Sociales e Igualdad, sito en el Paseo del Prado 18-20, Madrid.

Como en años anteriores, al finalizar la jornada tendrá lugar el acto de entrega de los galardones de los VII Premios Estrategia NAOS a cargo de la Ministra de Sanidad, Servicios Sociales e Igualdad.

[http://aesan.msssi.gob.es/AESAN/web/notas\\_prensa/VIII\\_convencion\\_NAOS.shtml](http://aesan.msssi.gob.es/AESAN/web/notas_prensa/VIII_convencion_NAOS.shtml)

## Premios Estrategia NAOS 2014

El 22 de julio se publicó en el BOE la convocatoria de los VIII Premios Estrategia NAOS, edición 2014, mediante Resolución de 3 de julio de 2014, de la Agencia Española de Consumo, Seguridad Alimentaria y Nutrición.

Como en años anteriores la concesión de estos premios pretende impulsar las iniciativas que entre sus objetivos básicos impulsen la prevención de la obesidad y otras enfermedades crónicas derivadas, a través de una alimentación saludable y la práctica regular de actividad física y, por tanto, son un medio para reconocer y dar visibilidad a aquellas acciones o programas desarrolladas en el marco de los objetivos de la Estrategia NAOS.

El plazo para presentar las solicitudes comprende desde el 23 de julio hasta el día 19 de diciembre de 2014, incluido.

[http://aesan.msssi.gob.es/AESAN/web/notas\\_prensa/Convocatoria\\_NAOS\\_2014.shtml](http://aesan.msssi.gob.es/AESAN/web/notas_prensa/Convocatoria_NAOS_2014.shtml)

ENTREVISTA PUBLICADA EN LA PÁGINA DE LA UIMP

## Buen nivel de protección para el consumidor aunque haya mucho trabajo por hacer



Milagros Yagüe Maricalva.

FOTO: JUAN MANUEL SERRANO

Milagros Yagüe Maricalva, subdirectora general de Arbitraje, Normativa y Asociacionismo de Consumo de AECOSAN participó este verano en la clausura del encuentro Problemas actuales del Derecho del Consumo, de la Universidad Internacional Menéndez Pelayo (UIMP).

Durante su intervención dió una visión global de los instrumentos que defienden a los consumidores en España y concluyó: "Queda mucho por hacer, pero las grandes empresas se están acercando poco a poco al consumidor".

La subdirectora afirmó que "las grandes empresas de telefonía empiezan a darse cuenta de que maltratar al consumidor no les sale rentable" porque, como explicó, "el dinero que invierten en campañas de captación de nuevos clientes lo pierden en los muchos que les dejan por sentirse maltratados". Hábitos fuera de la legalidad como anunciar los precios de las tarifas sin el IVA incluido o llamar reiteradamente a las casas para promocionarse sin que el ciudadano lo hubiera pedido son, en palabras de Yagüe, "algunos de los hábitos que históricamente salían a cuenta a las empresas, porque solo algunos pocos clientes llegarían hasta el final con una queja al respecto y las sanciones son bastante ridículas". Sin embargo, aseguró que "parece que esta filosofía poco a poco está cambiando".

Yagüe volvió a hacer hincapié en la necesidad de una mayor labor pedagógica y de formación para que los ciudadanos conozcan mejor sus derechos: "Los consumidores son de todas las edades y todos los estratos sociales, por eso no es fácil llegar a todos ellos y por eso tienen que implicarse tanto la Administración y las asociaciones de consumo como los medios de comunicación". Admitió que siempre va a haber alguien a quien le convenga que los ciudadanos desconozcan cómo actuar ante los posibles abusos, "pero desde luego no es el caso de la Administración, que es la primera que desea que los españoles estén informados e implicados".

La experta recordó que España sigue actualmente la misma directiva en defensa de los derechos del consumidor que el resto de los Estados miembros de la Unión Europea, y que -especialmente en lo referente a contratación a distancia, fuera del local del comercio el nivel de protección está armonizado. Además, contó cómo después del Caso Bankia "que nos hizo ponernos las pilas porque se salía de nuestro control", se ha buscado en el nuevo real decreto "simplificar los procesos de arbitraje, ganar en eficacia y reducir costes". Por tanto, afirmó que en nuestro país "tenemos un buen nivel de protección para el consumidor, aunque todavía hay mucho trabajo por hacer".

## Reportaje emitido en los informativos de Antena 3 sobre el control de la seguridad de los productos no alimenticios



Manuel Carbó  
Director Laboratorio CICC

El ministerio de Sanidad retira cada año hasta 700 tipos de productos por considerarlos peligrosos para los consumidores. Son realizados 35.000 ensayos al año, desde prender fuego a un tejido hasta medir los cordones de la ropa infantil. Sólo en el año 2013 se retiraron más de un millón de productos industriales de los que la mayoría acabaron destruidos. El 70 % de ellos procedía de China.



## Intervención en Radio Popular de Bilbao

Juan Julián García Gómez, Vocal Asesor de Comunicación intervino en Radio Popular de Bilbao para hablar sobre la Opinión Científica de EFSA sobre los riesgos para la salud pública de alargar el tiempo de almacenamiento de los huevos.

Alargar el tiempo de almacenamiento de los huevos aumentaría los riesgos de intoxicación alimentaria por Salmonella, dice la última opinión científica de la EFSA. Los expertos se han centrado en el riesgo para los consumidores planteados por Salmonella Enteritidis, como patógeno más importante.

A mayor tiempo de almacenado, mayor riesgo (exceptuando el caso en el que el huevo haya sido bien cocinado). La magnitud de este incremento depende del tiempo de almacenado en el establecimiento de comercialización así como en el hogar. Los expertos consideran que una manera efectiva para minimizar este riesgo es mantener los huevos refrigerados tanto en el comercio como en casa.

## Entrevista en el programa “Gente despierta” de Radio Nacional

Napoléon Pérez Farinos, de la Estrategia para la Nutrición, Actividad Física y Prevención de la Obesidad intervino para hablar sobre la obesidad infantil y las funciones del Observatorio de la Nutrición y de Estudio de la Obesidad.



# Legislación

## Controles Oficiales

**Reglamento de Ejecución (UE) 1021/2014 de la Comisión de 26 de septiembre de 2014** que modifica el anexo I del Reglamento (CE) N° 669/2009 por el que se aplica el Reglamento (CE) 882/2004 del Parlamento Europeo y del Consejo en lo que respecta a la intensificación de los controles oficiales de las importaciones de determinados piensos y alimentos de origen no animal.

**Recomendación 2014/661/UE, de 10 de septiembre de 2014** de la Comisión, sobre el control de la presencia de 2- y 3-monocloropropano-1,2-diol (2- y 3-MCPD), de ésteres de ácidos grasos de 2- y 3-MCPD y de ésteres glicídicos de ácidos grasos en los alimentos. Niveles de dioxinas, furanos y PCB en los piensos y los productos alimenticios.

**Recomendación 2014/663/UE, de 11 de septiembre de 2014** por la que se modifica el anexo de la Recomendación 2013/711/UE relativa a la reducción de los niveles de dioxinas, furanos y PCB en los piensos y los productos alimenticios.

## Aditivos alimentarios

**Reglamento (UE) N° 966/2014 de la Comisión, de 12 de septiembre de 2014** por el que se establecen especificaciones para los aditivos alimentarios que figuran en los anexos II y III del Reglamento (CE) N° 1333/2008 del Parlamento Europeo y del Consejo en lo que respecta a las especificaciones para el propionato cálcico. (Aplicable a partir del 2 de octubre de 2014).

**Reglamento (UE) N° 969/2014 de la Comisión, de 12 de septiembre de 2014** que modifica el anexo II del Reglamento (CE) N° 1333/2008 del Parlamento Europeo y del Consejo en cuanto a la utilización de asorbato cálcico (E 302) y alginato sódico (E 401) en determinadas frutas y hortalizas no elaboradas. (Aplicable a partir del 2 de octubre de 2014).

**Reglamento (UE) N° 957/2014 de la Comisión, de 10 de septiembre de 2014**, por el que se modifican el anexo II del Reglamento (CE) N° 1333/2008 del Parlamento Europeo y del Consejo y el anexo del Reglamento (UE) N° 231/2012 de la Comisión por lo que se refiere a la eliminación de los ésteres de ácido montánico (E 912). (Aplicable a partir del 1 de noviembre de 2014).

En el DOUE del día 11 de septiembre de 2014, se ha publicado el **Reglamento (UE) N° 957/2014 de la Comisión** que dispone la eliminación de los ésteres de ácido montánico (E 912) de la lista de la Unión de aditivos alimentarios.

El motivo de la eliminación de este aditivo es el dictamen científico emitido por la Autoridad Europea de Seguridad Alimentaria (EFSA) sobre la reevaluación de este aditivo. En este dictamen se afirmaba que no se disponía de datos sobre la toxicocinética ni sobre la toxicidad para la reproducción y el desarrollo, solamente se disponía de datos limitados sobre la toxicidad subcrónica y a corto plazo, la genotoxicidad y la toxicidad crónica y la carcinogenicidad de los ésteres de ácido montánico, y que no se presentaron datos sobre el uso del mismo, por lo que EFSA concluyó que no podía evaluarse el aditivo.

Así pues, una vez que los operadores interesados no presentaron la información necesaria para completar la reevaluación de este aditivo,



puede suprimirse de la lista de la Unión de aditivos alimentarios autorizados según el Reglamento (CE) N° 1333/2008. Del mismo modo y por coherencia, se suprime la entrada para este aditivo en el Reglamento (UE) N° 231/2012 de especificaciones de identidad y pureza.

**Reglamento (UE) N° 923/2014 de la Comisión, de 25 de agosto de 2014**, que modifica el anexo II del Reglamento (CE) N° 1333/2008 del Parlamento Europeo y del Consejo en cuanto a la utilización de lacas de aluminio de riboflavina (E 101) y cochinilla, ácido carminico y carmines (E 120) en determinadas categorías de alimentos y el anexo del Reglamento (UE) N° 231/2012 en cuanto a las especificaciones para la riboflavina (E 101).

## Prevenir y reducir la presencia de alcaloides opiáceos

**Recomendación 2014/662/UE, de 10 de septiembre de 2014** sobre buenas prácticas para prevenir y reducir la presencia de alcaloides opiáceos en las semillas de adormidera y los productos que contienen semillas de adormidera.

## Registro General Sanitario de Empresas Alimentarias y Alimentos

**Real Decreto 682/2014, de 1 de agosto, por el que se modifica el Real Decreto 191/2011**, de 18 de febrero, sobre registro general sanitario de empresas alimentarias y alimentos, y otros cuatro reglamentos sobre esta materia.

Con fecha 27 de agosto se ha publicado el Real Decreto 682/2014, de 1 de agosto, por el que se modifica el Real Decreto 191/2011, de 18 de febrero, sobre registro general sanitario de empresas alimentarias y alimentos, y otros cuatro reglamentos sobre esta materia.

Este real decreto tiene por objeto suprimir la exigencia de inscripción en el Registro General Sanitario de Empresas Alimentarias y Alimentos de las aguas minerales naturales y aguas de manantial y

de los productos alimenticios destinados a una alimentación especial, manteniendo, eso sí, los trámites precisos para dar cumplimiento a las exigencias de las disposiciones comunitarias, tanto en la actualización del listado de aguas reconocidas en España, como el procedimiento de notificación de primera puesta en el mercado de productos alimenticios destinados a una alimentación especial.

Asimismo, se suprime el trámite de registro ante las autoridades españolas de empresas radicadas fuera del territorio español, pues dicho trámite podía incluso conducir a error al operador económico que había cumplido su obligación de registro ante la autoridad correspondiente dentro de su propio país.

Por último, se procede a la consiguiente modificación de las disposiciones que regulan la inclusión de los alimentos dietéticos destina-

dos a usos médicos especiales en la cartera de servicios comunes del Sistema Nacional de Salud.

## Condiciones específicas aplicables a la importación de quingombó y hojas de curry de la India

**Reglamento de Ejecución (UE) N° 885/2014 de la Comisión de 13 de agosto de 2014** por el que se establecen las condiciones específicas aplicables a la importación de quingombó y hojas de curry de la India y se deroga el Reglamento de Ejecución (UE) N° 91/2013.



## Materiales y objetos plásticos destinados a entrar en contacto con alimentos

**Reglamento (UE) 865/2014 de la Comisión, de 8 de agosto de 2014**, por el que se corrige la versión española del Reglamento (UE) N° 10/2011, sobre materiales y objetos plásticos destinados a entrar en contacto con alimentos (aplicable a partir del 29 de agosto de 2014).

## Limites máximos de residuos de plaguicidas

**Reglamento (UE) N° 752/2014 de la Comisión, de 24 de junio de 2014**, por el que se sustituye el anexo I del Reglamento (CE) N° 396/2005 del Parlamento Europeo y del Consejo.

**Reglamento (UE) N° 737/2014 de la Comisión, de 24 de junio de 2014** por el que se modifican los anexos II y III del Reglamento (CE) N° 396/2005 del Parlamento Europeo.

## Aguas minerales naturales

Corrección de errores de la Directiva 2009/54/CE del Parlamento Europeo y del Consejo, de 18 de junio de 2009, sobre explotación y comercialización de aguas minerales naturales.

## Alimentación animal

**Real Decreto 578/2014, de 4 de julio** por el que se dictan disposiciones para la aplicación en España de la normativa de la Unión Europea relativa a la alimentación de animales de producción con determinados piensos de origen animal.

## Declaraciones de propiedades saludables

**Reglamento (UE) N° 686/2014 de la Comisión, de 20 de junio de 2014**, por el que se modifican los Reglamentos (CE) N° 983/2009

y (UE) no 384/2010 en lo que se refiere a las condiciones de uso de determinadas declaraciones de propiedades saludables relativas al efecto de los fitoesteroles y fitoesteroles en la reducción del colesterol LDL en la sangre

## Protección de consumidores y usuarios

**Ley 7/2014, de 23 de julio**, de protección de las personas consumidoras y usuarias de las Illes Balears.

## Normas UNE EN armonizadas

**Resolución de 31 de julio de 2014**, de la Agencia Española de Consumo, Seguridad Alimentaria y Nutrición, por la que amplía el anexo de la Resolución de 21 de junio de 2004, por la que se acuerda la publicación de las referencias de las normas UNE EN armonizadas, en aplicación del Real Decreto 1801/2003, de 26 de diciembre, sobre seguridad general de los productos.

## Productos cosméticos

**Reglamento (UE) N° 1004/2014 de la Comisión, de 18 de septiembre de 2014**, por el que se modifica el anexo V del Reglamento (CE) N° 1223/2009 del Parlamento Europeo y del Consejo, sobre los productos cosméticos.

## Venta directa de productos primarios

**Decreto 125/2014, de 4 de septiembre**, por el que se regula en Galicia la venta directa de los productos primarios desde las explotaciones a la persona consumidora final.

## Lista de notas interpretativas

Durante el primer semestre de 2014 se han aprobados distintas notas interpretativas e informativas que pueden ser de interés tanto para la industria alimentaria como para los consumidores a la hora de aplicar la legislación.

Estos documentos, que se enumera a continuación, han sido aprobados por la Comisión Institucional de la AECOSAN, en la que está representada tanto la Administración General del Estado, como los departamentos competentes en materia de seguridad alimentaria de las Comunidades Autónomas.

### Gestión de Riesgos Biológicos

- Normativa aplicable a la comercialización de carne de cocodrilo en España.
- Preguntas y respuestas sobre la carne separada mecánicamente.
- Identificación de los centros de embalaje.

### Gestión de Riesgos Químicos

- Aditivos en bacalao desalado.
- Expresión dosis nitritos y nitratos.
- Uso de sorbatos en cuajada.
- Uso de aditivos en derivados cárnicos.
- Soportes alcohólicos en colorantes tipo rotulador para decorado de tartas.
- Tratamiento para la eliminación de manganeso, hierro y arsénico de las aguas minerales naturales mediante oxihidróxidos.

### Gestión de Riesgos Nutricionales

- \*No pertinencia de la aplicación del principio de reconocimiento mutuo a los productos incluidos en el ámbito de la Directiva 1999/21/CE de la Comisión, de 25 de marzo de 1999, sobre alimentos dietéticos destinados a usos médico especiales.

# Revista del Comité Científico de la AECOSAN

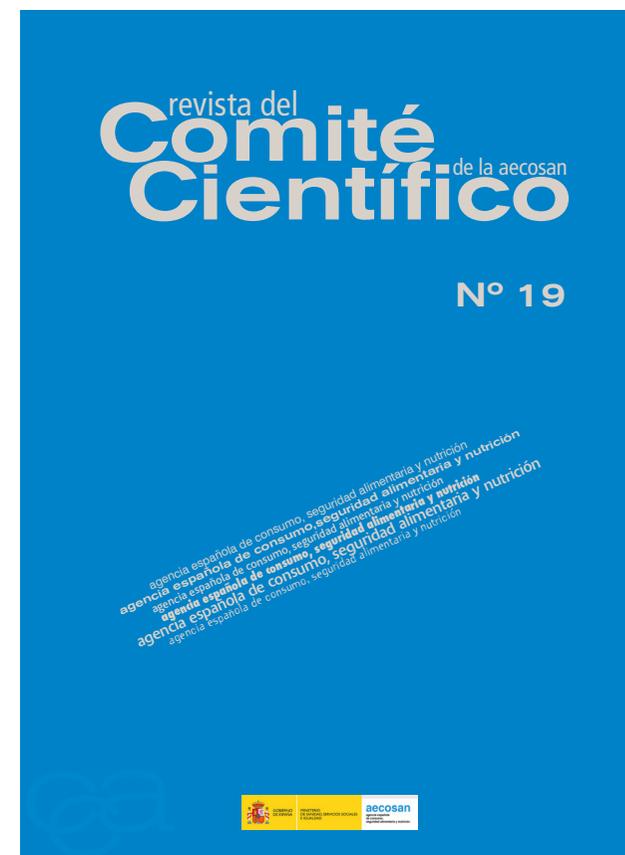
## Nº 19

### Sección de Seguridad Alimentaria y Nutrición

- Informe del Comité Científico de la Agencia Española de Consumo, Seguridad Alimentaria y Nutrición (AECOSAN) en relación con los riesgos microbiológicos asociados al consumo de determinados alimentos por mujeres embarazadas
- Informe del Comité Científico de la Agencia Española de Consumo, Seguridad Alimentaria y Nutrición (AECOSAN) sobre condiciones de uso de determinadas sustancias para ser empleadas en complementos alimenticios- 3
- Informe del Comité Científico de la Agencia Española de Consumo, Seguridad Alimentaria y Nutrición (AECOSAN) sobre objetivos y recomendaciones nutricionales y de actividad física frente a la obesidad en el marco de la Estrategia NAOS

### Colaboración

- Presencia de soja modificada genéticamente en productos del mercado



### 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