

# aecosanoticias

[www.aecosan.msssi.gob.es](http://www.aecosan.msssi.gob.es)

44 abril 2016

## AECOSAN consumo

Plataforma ODR para la resolución de conflictos en línea

[Pág. 2]

Día mundial de los derechos del consumidor

[Pág. 3]

El presidente del Comité Económico y Social Europeo, asiste al Pleno del Consejo de Consumidores y Usuario

[Pág. 4]

## AECOSAN nutrición

Contenido de ácidos grasos *Trans* en los alimentos en España, 2015

[Págs. 5-6]

El programa Fifty-Fifty

[Págs. 7-8]

## AECOSAN informa

Celebrada la jornada sobre el “Plan Nacional de Control Oficial de la Cadena Alimentaria”

[Págs. 9-10]

## AECOSAN seguridad alimentaria

Riesgos microbiológicos asociados al consumo de determinados alimentos por niños de 0 a 3

[Pág. 11]

AECOSAN y el BFR cooperación en materia de seguridad alimentaria

[Pág. 12]

Reunión ANSES-AECOSAN

[Pág. 13]

## AECOSAN noticias EFSA

Directrices de EFSA sobre cómo comunicar durante una crisis alimentaria

[Pág. 14]

## AECOSAN breves

[Págs. 15-16]

## AECOSAN legislación

[Págs. 17-19]

## AECOSAN publicaciones

y además....

## Celebrada la jornada sobre el “Plan Nacional de Control Oficial de la Cadena Alimentaria 2016-2020”



5/abril/2016

Ministerio de Sanidad,  
Servicios Sociales e Igualdad

Salón de Actos Ernest Lluch

# Plataforma ODR para la resolución de conflictos en línea

Resolución de litigios en línea

PÁGINA PRINCIPAL SOBRE ESTA WEB OBTENER AYUDA INICIAR SESIÓN > Registro

## Sobre esta web

Si ha tenido un problema con una compra online, puede utilizar esta web para tratar de llegar a una solución extrajudicial, siempre que resida en la UE y la empresa vendedora esté establecida en la UE. En algunos países, las empresas también pueden utilizar esta web para presentar reclamaciones contra los consumidores en relación con productos o servicios vendidos online.

**Soy un consumidor**  
Quiero presentar una reclamación contra una empresa

**Soy una empresa**  
Quiero presentar una reclamación contra un consumidor

- > CLÁUSULA DE EXENCIÓN DE RESPONSABILIDAD
- > ¿CÓMO FUNCIONA?
- > ORGANISMOS DE RESOLUCIÓN DE LITIGIOS
- > ¿NECESITA AYUDA?
- > PROTECCIÓN DE DATOS

## CLÁUSULA DE EXENCIÓN DE RESPONSABILIDAD

Esta web no dispone de organismos de resolución de litigios en algunos sectores y en los siguientes países: **Alemania, Croacia, España, Luxemburgo, Polonia, Rumanía**. Como consumidor, quizá no pueda utilizar esta web para resolver su litigio con empresas de esos países.

El 15 de febrero comenzó a funcionar la Plataforma de resolución de litigios de consumo en línea (*ODR Platform, Online Dispute Resolution*) para toda la Unión Europea.

El mercado interior es una realidad en la vida diaria de los consumidores cuando viajan, compran y pagan. Los consumidores son los protagonistas del mercado interior y, por lo tanto, deben estar en el centro de todas las consideraciones al respecto. La dimensión digital del mercado interior se está convirtiendo en algo esencial tanto para los consumidores como para los comerciantes. Cada vez son más los consumidores que compran en línea, y el número de comerciantes que venden en línea va en aumento. Es importante que los consumidores y los comerciantes puedan realizar transacciones en línea, por lo que resulta indispensable desmantelar los obstáculos existentes y potenciar la confianza de los consumidores. La disponibilidad de un sistema de resolución de litigios en línea fiable y eficiente contribuye en grado importante al logro de este objetivo.

El Centro Europeo del Consumidor (CEC), adscrito a la AECOSAN, ha sido designado ante la Comisión europea, como punto de contacto de la plataforma en España, proporcionando en virtud de dicha designación, a quien lo solicite, asistencia y apoyo en la presentación de reclamaciones a través de dicha plataforma.

Se trata del sitio web interactivo y multilingüe <http://ec.europa.eu/odr>, que proporcionará de manera gratuita un punto único de acceso a consumidores y empresas para la resolución extrajudicial de litigios contractuales derivados de contratos de compraventa o prestación de servicios celebrados en línea.

Los empresarios, comerciantes y plataformas o mercados que ofrezcan sus productos o servicios de forma electrónica tienen la obligación de incluir en su página web, un enlace, de fácil acceso, a la plataforma y si ofrecieran sus productos a través de correo electrónico, deberán incluir en este la información sobre dicho enlace.

La Plataforma permitirá a consumidores y comerciantes presentar reclamaciones rellenando un formulario electrónico disponible en todas las lenguas oficiales de la Unión (además de en Noruego e Islandés) y les ofrecerá la opción de adjuntar los documentos pertinentes.

El CEC como punto de contacto en España, enviará de manera automática la reclamación a la entidad nacional de resolución alternativa competente que las partes hayan acordado, estando éstas obligadas a concluir el procedimiento en un plazo de noventa días.

La creación y desarrollo de la Plataforma de resolución de litigios en línea viene dispuesta en el [Reglamento \(UE\) 524/2013](#) del Parlamento Europeo y del Consejo.



# El presidente del Comité Económico y Social Europeo, asiste al Pleno del Consejo de Consumidores y Usuarios



El Pleno del Consejo de Consumidores y Usuarios (CCU), presidido por Manuela Besteiro, celebrado el 23 de febrero, contó con la presencia del Presidente del Comité Económico y Social (CESE), Georges Dassis.

El Comité Económico y Social Europeo (CESE) es un órgano consultivo que proporciona a los representantes de los grupos de interés socioprofesionales y otros de Europa, una plataforma formal para expresar sus puntos de vista sobre temas de la UE. Sus opiniones se remiten al Consejo, la Comisión Europea y al Parlamento Europeo. Así pues, tiene un papel clave que desempeñar en el proceso de toma de decisiones de la Unión. También contribuye al refuerzo de la legitimidad democrática y de la eficacia de la Unión Europea (UE) permitiendo a las organizaciones de la sociedad civil de los Estados miembros expresar sus opiniones a nivel europeo.

A esta sesión asistió también Teresa Robledo, Directora Ejecutiva de AECOSAN, que dió la bienvenida al Presidente, Georges Dassis.

En su intervención, la Directora Ejecutiva, manifestó que la protección de los consumidores debe ser una de las prioridades de cualquier gobierno y que desde luego lo es para el Gobierno de España. La AECOSAN es consciente de la importancia que tiene la colaboración de la Administración y la sociedad civil para que dicha protección sea eficaz, y en este sentido, el CESE viene realizando una importante labor, desde su establecimiento en 1957 por el Tratado de Roma, en trasladar la voz de la sociedad civil de los Estados Miembros en las Instituciones Europeas, realizando una función de asesoramiento muy relevante, emitiendo en torno a los 170 documentos de asesoramiento y opiniones al año, siendo también clave su papel de información e integración cada más intensivo en la UE.

Teresa Robledo resaltó la importancia que para la AECOSAN tiene el Consejo de Consumidores y Usuarios, como órgano independiente de participación y representación ya que el movimiento consumerista tendrá mayor fuerza si está cohesionado en un organismo que representa, a través de sus miembros, los intereses de los consumidores en más de 60 organismos y deberá ser oído en todos los proyectos normativos que afectan a estos. Por su importancia se ha mantenidos durante los últimos años un apoyo mediante la convocatoria de becas de formación de titulados superiores que trabajan con el Consejo en sus funciones y además la AECOSAN colabora con recursos humanos, técnicos y económicos.

# Contenido de ácidos grasos *Trans* en los alimentos en España, 2015

La asociación entre el consumo de ácidos grasos *trans* añadidos de forma artificial a los alimentos, y las enfermedades cardiovasculares, ha sido ampliamente documentado por numerosos estudios científicos.

Lo que en un principio era solamente un aspecto tecnológico se convirtió en un problema potencial de salud relacionado con la alimentación. Desde las instituciones internacionales y en particular desde algunos países se comenzaron acciones para limitar el contenido de ácidos grasos *trans* en los alimentos. En España, por ejemplo, la Ley de Seguridad Alimentaria y Nutrición del año 2011 dedicó un capítulo a los ácidos grasos *trans*, con el objetivo de minimizar su contenido. La industria alimentaria también tuvo desde el principio una reacción responsable y realizó, como se ha visto en estudios previos, esfuerzos importantes en la reducción del contenido de ácidos grasos *trans* en sus productos.

El estudio que desde la AECOSAN se realizó sobre una amplia muestra de alimentos en el año 2010 ya puso de manifiesto que el contenido de ácidos grasos *trans* en alimentos comercializados en España se había reducido enormemente con respecto a informaciones anteriores.

Esta situación constituye un ejemplo excelente de los resultados de las políticas de reformulación de la composición de los alimentos, que es uno de los pilares principales dentro de la Estrategia NAOS por mejorar la calidad nutricional de los alimentos. Las sinergias entre las administraciones públicas y el sector privado son esenciales para poder potenciar los esfuerzos realizados por todos.

Este nuevo estudio de evaluación confirma la situación de los ácidos grasos *trans* en los alimentos en España como muy favorable, y corrobora también el impacto positivo de las medidas adoptadas en los años pasados, que han de reflejarse finalmente en la salud de la población.

## Los ácidos grasos *trans* (agt)

Los ácidos grasos *trans* (AGT) son ácidos grasos insaturados (AGMI o AGPI) con uno o más dobles enlaces en la configuración *trans*<sup>1</sup>. Esta configuración puede producirse de dos modos.

Existen unos AGT con presencia natural en carne y en la leche de rumiantes, y por lo tanto pueden ser hallados en pequeñas cantidades en los alimentos derivados de estos animales, en particular carnes y productos lácteos.

El segundo mecanismo de producción es el artificial por ejemplo mediante algunos procesos de hidrogenación catalítica de los aceites vegetales llevados a cabo en la industria alimentaria. Otros procesos, tras el refinado de aceites vegetales o de pescado, o el calentamiento y fritura de los aceites a altas temperaturas, generan también AGT.

Los AGT, y en particular los obtenidos por un proceso industrial a partir de aceites vegetales parcialmente hidrogenados están asociados con diferentes efectos sobre la salud, a través de diferentes mecanismos. Algunos de estos son la alteración del metabolismo lipídico, con aumento de triglicéridos y de colesterol LDL y VLDL, y disminución del colesterol HDL en la sangre, disfunción endotelial, alteraciones en hepatocitos y adipocitos, respuesta inflamatoria a nivel de monocitos y macrófagos o aumento de proteína C reactiva, interleukina 6 y aumento de receptores de factor de necrosis tumoral 2.

A partir de estos y otros mecanismos de acción, el Comité de Expertos de la FAO/OMS concluyó que existen evidencias convincentes de que dichos ácidos grasos son nocivos para la salud, pues implican múltiples factores de riesgo cardiovascular y contribuyen de forma considerable a aumentar el riesgo de cardiopatías coronarias. Así, a través de múltiples estudios se ha descrito que la ingesta de AGT está relacionada con un aumento de la enfermedad coronaria, muerte súbita por causas cardíacas y mortalidad total, así como con diabetes mellitus tipo 2.

Además de con enfermedades cardiovasculares y metabólicas, se han postulado asociaciones con otras enfermedades, como algunos tipos de cáncer o el asma. Por lo tanto, dado el riesgo aumentado de sufrir alguna de las citadas enfermedades anteriores asociado a la ingesta de AGT, queda claro que es necesario disminuir o eliminar la presencia de AGT en los alimentos.



Algunos países introdujeron medidas legislativas estrictas dirigidas a la reducción del contenido de AGT en los alimentos, como por ejemplo Dinamarca. En España, la Ley de Seguridad Alimentaria y Nutrición, de 2011, introdujo un artículo específico dirigido a reducir la presencia de AGT no naturales en los alimentos.

Como resultado de las acciones legislativas y de promoción de la salud, así como de las iniciativas voluntarias de la industria alimentaria, se ha producido en los últimos 14 años una importante disminución tanto en el contenido como en la ingesta de AGT en muchos países, aunque en algunos otros aún es necesario realizar más esfuerzos.

En España, la AECOSAN, en el seno de la Estrategia NAOS y del Observatorio de la Nutrición y de Estudio de la Obesidad, publicó un estudio en el que se mostraba que el contenido medio de AGT en los alimentos en el año 2010 era bajo. Este informe es una continuación de ese trabajo, y en él se confirman los resultados hallados entonces.

#### Resumen y conclusiones del estudio

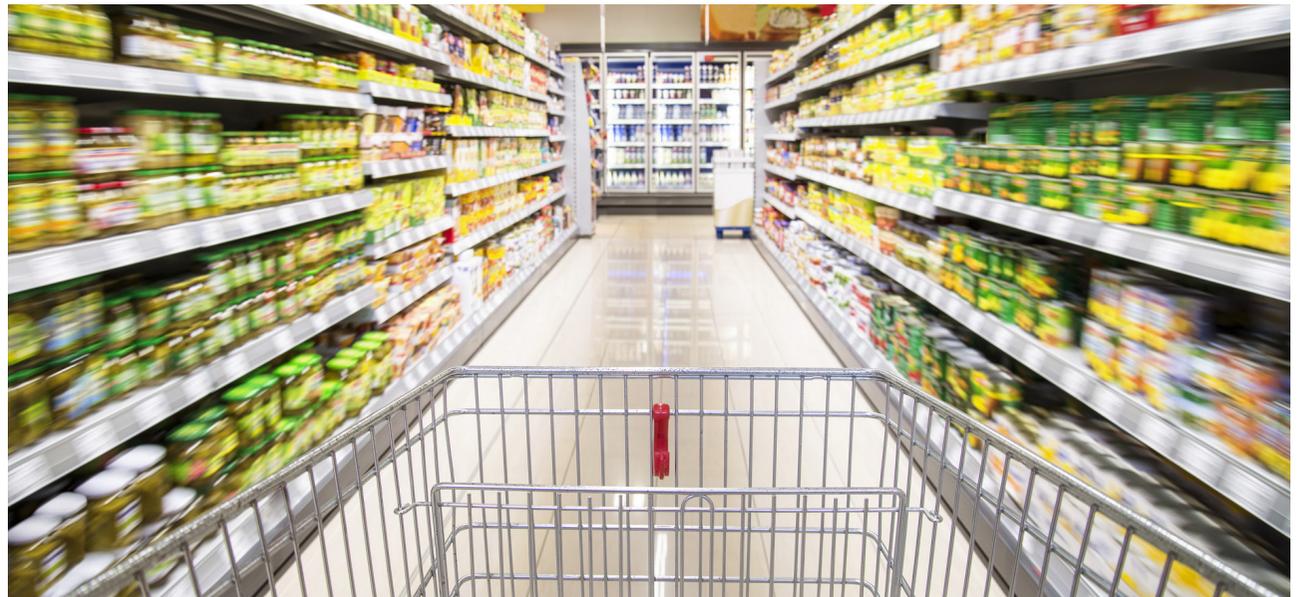
- Se ha estudiado el contenido en ácidos grasos en 277 alimentos adquiridos en España en el año 2015. Se calculó el contenido en AGT, grasas totales, y el porcentaje de AGT con respecto a la grasa total. Finalmente se compararon los resultados con los obtenidos en un estudio similar realizado en el año 2010.
- Las determinaciones analíticas de grasas fueron hechas por un laboratorio independiente, mediante un procedimiento de cromatografía de gases con detector de ionización de llama en muestras de alimentos, acreditado por ENAC.
- La gran mayoría de los grupos de alimentos presentan un porcentaje de AGT inferior al 2 % con respecto a la grasa total. Los pocos alimentos que lo superan pertenecen al grupo de los lácteos, que contienen AGT de forma natural.
- Se hallaron disminuciones en el contenido y porcentaje de AGT en diferentes grupos de alimentos entre 2010 y 2015. No se encontraron aumentos estadísticamente significativos.
- Los resultados de estos resultados son mejores aún que los que se obtuvieron en 2010, de modo que los AGT son indetectables en varios grupos de alimentos analizados, han disminuido en otros, o se mantienen en cantidades bajas.
- Puesto que el contenido de AGT en los alimentos en España

es muy bajo, es esperable que la ingesta media de AGT en una dieta equilibrada sea también muy baja.

- Las políticas de reducción de consumo de AGT, y la implicación de la industria alimentaria en la reformulación de sus productos, siguen siendo fundamentales en la eliminación o disminución del contenido de AGT en los alimentos.
- El contenido de AGT en los alimentos no representa en la actua-

lidad en España un problema de salud pública. No obstante, la situación puede ser propicia para establecer limitaciones normativas que garanticen el mantenimiento de la misma.

- Es conveniente mantener las actividades de evaluación para monitorizar de forma periódica el contenido de AGT en los alimentos, a través del Observatorio de la Nutrición y de Estudio de la Obesidad.



La asociación entre el consumo de ácidos grasos *trans* añadidos de forma artificial a los alimentos, y las enfermedades cardiovasculares, ha sido ampliamente documentado por numerosos estudios científicos.

# El programa Fifty-Fifty consigue reducir alguno de los cinco factores de riesgo de enfermedad cardiovascular en el 67 % de los participantes



- El objetivo del estudio, en el que han participado siete municipios, es la adquisición de hábitos de vida saludables a través de una formación específica y una dinámica de grupo de "ayuda entre iguales".
- Casi la mitad de los participantes redujo el consumo de tabaco y el 46 % aumentaron su actividad física.
- La obesidad, el tabaquismo, el sedentarismo y la tensión arterial elevada actúan como principales factores de riesgo de enfermedades cardiovasculares, primera causa de mortalidad en España y en el mundo.
- La prevalencia de sobrepeso en adultos en España es del 35,7 %, la de obesidad del 16,9 % y la del sedentarismo del 36,7 %.

El ministro de Sanidad, Servicios Sociales e Igualdad en funciones, Alfonso Alonso, y el presidente del Observatorio para la Nutrición y de Estudio de la Obesidad y diseñador del estudio, el Dr. Valentín Fuster, presentaron el 28 de enero en el Instituto de Salud Carlos III los resultados del Programa Fifty-Fifty, un proyecto científico piloto impulsado por el Ministerio de Sanidad, Servicios Sociales e Igualdad y la Fundación Science-Health y Education (SHE) por el que se ha conseguido reducir alguno de los cinco factores de riesgo de enfermedad cardiovascular en el 67 % de los participantes.

Fifty-Fifty es programa de intervención en salud comunitaria cuyo objetivo es capacitar a la población adulta entre 25 y 50 años en la adquisición de hábitos de vida saludables y en el control de los principales factores de riesgo cardiovascular que se pueden controlar: obesidad, tabaquismo, alimentación, sedentarismo e hipertensión arterial, a través de una formación específica y dinámicas de grupos de "ayuda entre iguales", es decir, entre personas que tienen al menos uno de los factores de riesgo.

Los datos que se desprenden de este estudio científico, que se ha hecho en 7 municipios españoles, después de un año de seguimiento, son alentadores: el 67 % de los participantes en el grupo de intervención mejoró en uno de los cinco factores de riesgo cardiovascular y casi la mitad redujo el consumo de tabaco. Además, el 46 % de los participantes aumentó su actividad física.

Alonso destacó en su intervención que desde el Gobierno se considera primordial planificar y dar continuidad a los programas de prevención y de promoción de hábitos saludables que, como éste, suponen una ayuda de gran valor para sensibilizar a la población. Según el Dr. Fuster, "los datos confirman que aunque la formación y educación en hábitos saludables son importantes y tienen un impacto sobre la salud, si no se mantienen con el tiempo, pierden su eficacia".

Según la última Encuesta Europea de Salud, la prevalencia del sobrepeso en adultos en España es del 35,7 % y la de la obesidad del 16,9 %. Además, la prevalencia del sedentarismo en adultos es del 36,7 %. En cuanto a la hipertensión arterial, según el estudio ENRICA, la prevalencia en adultos se estima en un 33 % y la del tabaquismo en el 27 %.

## Talleres de formación y dinámicas de grupo

Fifty-Fifty está basado en que el apoyo mutuo y las experiencias comunes de personas que tienen las mismas condiciones de salud y comparten unos desafíos similares son una fórmula idónea para conseguir cambiar los hábitos de los adultos a otros más saludables.

Con ese objetivo se firmó un convenio de colaboración con 7 municipios, que son los que han participado en el estudio. En total, 543 adultos, que han asistido durante una primera fase, de 2 meses de duración, a 6 talleres formativos dirigidos a promover hábitos de vida saludables: motivación para el cambio, gestión del estrés, cesación tabáquica, alimentación saludable, práctica habitual de actividad física y control de la tensión arterial.

En una segunda fase, de un año de duración, se dividió a los participantes en un grupo intervención, que siguió con dinámicas de grupo, y otro de control, del que simplemente se hacía seguimiento. Los grupos intervención de cada municipio tuvieron sesiones de dinámica de grupo cada mes, de 60-90 minutos basadas en la "educación entre iguales". En cada grupo de intervención, los participantes explicaron las mejoras en sus hábitos saludables y las dificultades encontradas.



## Un modelo de buenas prácticas reproducible

El objetivo último del programa es establecer un “modelo de buenas prácticas” para favorecer el cambio de hábitos relacionados con la salud cardiovascular que pueda implantarse a gran escala en todo el país. Según explicó el ministro, este programa piloto es fácilmente reproducible en cualquier municipio, en entornos o en otras instituciones.

El programa ha sido coordinado, cofinanciado y gestionado a partes iguales por la Agencia Española de Consumo, Seguridad Alimentaria y Nutrición (AECOSAN) y la Fundación Science-Health y Education (SHE), en el marco de la Estrategia NAOS y del Observatorio de la Nutrición y de Estudio de la Obesidad que preside el Dr. Fuster.

Además, ha contado con el asesoramiento del Centro Nacional de Investigaciones Cardiovasculares.

También ha colaborado la Federación Española de Municipios y Provincias (FEMP), y los ayuntamientos de Barcelona, Cambrils, Guadix, Manresa, Molina de Segura, San Fernando de Henares y Villanueva de la Cañada, municipios donde se ha desarrollado este Programa y a los que Alfonso Alonso ha agradecido su implicación.

El Programa Fifty-Fifty se inició por primera vez en el 2012, en la población de Cardona-Barcelona dirigido por el Dr. Fuster y la Fundación SHE, con la hipótesis de que “si se capacita a los adultos en conocimientos, habilidades y actitudes sobre un estilo de vida saludable, entre iguales, mejorarán sus hábitos de salud integral y el autocontrol de los factores de riesgo”.



Vídeo publicitario del Programa Fifty-Fifty. Clic sobre imagen para activar.

Estandarización de un modelo de buenas prácticas de intervención de salud comunitaria en la población española adulta para la promoción de hábitos cardiosaludables

# Celebrada la jornada sobre el “Plan Nacional de Control Oficial de la Cadena Alimentaria 2016-2020”



El pasado 5 de abril de 2016 se celebró en el salón de actos “Ernest Lluch” del Ministerio de Sanidad Servicios Sociales e Igualdad (MSSSI), la Jornada sobre el “Plan Nacional de Control Oficial de la Cadena Alimentaria 2016-2020”, organizada por la Agencia Es-

pañola de Consumo Seguridad Alimentaria y Nutrición (AECOSAN), con el objeto de dar a conocer el nuevo Plan que ha entrado en vigor recientemente y que tendrá vigencia durante los próximos 5 años.

En el transcurso de la jornada se detallaron todas las importantes novedades respecto del Plan anterior. Conviene destacar de forma general un cambio de enfoque basado en la mejora de la calidad de los sistemas de control oficial y la nueva incorporación de los controles oficiales realizados por las autoridades competentes de consumo. De forma específica, y en el ámbito de los controles sobre establecimientos alimentarios y alimentos, se destacó la existencia de un nuevo bloque de programas de control de información al consumidor y de control de complementos alimenticios, así como la reciente implantación de un procedimiento para la realización de campañas de control oficial coordinadas a nivel nacional.

## ¿Qué es el Plan Nacional de Control Oficial de la Cadena Alimentaria?

El Plan Nacional de Control Oficial de la Cadena Alimentaria es el documento que describe la estructura y el funcionamiento de los sistemas de control oficial llevados a cabo en España por las autoridades competentes a lo largo de toda la cadena alimentaria, a fin de garantizar el cumplimiento de la legislación.

Cuando hablamos de control oficial, nos referimos a aquellos controles efectuados por las autoridades para verificar el cumplimiento de la legislación sobre piensos y alimentos, y las normas sobre la salud y el bienestar de los animales.

De acuerdo con el Art 41. del Reglamento (CE) N° 882/2004, todos los países de la Unión europea tienen que disponer de un único plan nacional de control plurianual integrado.

## ¿Qué utilidades tiene? ¿Para qué sirve?

- El Plan es nuestra carta de presentación frente a los demás países, dando a conocer las herramientas de que disponemos y nuestro sistema de funcionamiento para garantizar la seguridad alimentaria

de los alimentos producidos en nuestro país, de gran interés para el comercio a nivel nacional e internacional de los productos alimenticios españoles.

- También es la carta de presentación de la Administración de España frente al resto de interesados, como son las industrias y empresas del sector de la alimentación y los consumidores. Cualquier persona puede acceder al Plan y conocer a fondo qué controles se realizan sobre los establecimientos alimentarios y alimentos, quién es la autoridad competente para realizarlos y cómo se realizan.
- El Plan constituye una importante herramienta para la coordinación y cooperación entre las diferentes autoridades competentes implicadas en el control oficial. En España las competencias sobre el control oficial recaen en diferentes autoridades según la etapa de la cadena alimentaria, y es importante que haya una coordinación y cooperación muy alta para ejercer correctamente sus funciones.
- El Plan constituye una herramienta para la mejora continua del sistema de control oficial español.

### ¿Qué autoridades y administraciones forman parte del Plan?

En el Plan están representadas todas las administraciones públicas españolas que realizan controles oficiales de seguridad alimentaria en todas las etapas desde la granja hasta la mesa.

- La competencia en la ejecución de los controles recae en los gobiernos de las comunidades autónomas, generalmente en sus consejerías de sanidad y agricultura.
- La Administración General del Estado ejerce un papel coordinador para dotar de homogeneidad y coherencia a los controles, y también de interlocución a nivel europeo e internacional, fundamentalmente a través de dos Ministerios:
  - Ministerio de Sanidad Servicios Sociales e Igualdad (MSSSI). Competente en el control oficial de establecimientos alimentarios y alimentos en fases posteriores a la producción primaria a través de dos organismos:
    - Agencia Española de Consumo, Seguridad Alimentaria y Nutrición (AECOSAN): en los controles de establecimientos alimentarios y alimentos.

- Subdirección General de Sanidad Exterior: para el control de productos alimenticios importados.
- Ministerio de Agricultura, Alimentación y Medio Ambiente (MAGRAMA). Competente en el control oficial de la producción primaria de alimentos y el control de la calidad alimentaria.

### ¿Qué incluye la parte correspondiente a AECOSAN? ¿Qué se controla?

Los controles incluidos en la parte de la Agencia Española de Consumo, Seguridad Alimentaria y Nutrición (AECOSAN) se agrupan en:

Sistema de control de establecimientos alimentarios y alimentos producidos o comercializados en el mercado intracomunitario con repercusiones en seguridad alimentaria.

#### Bloque I: Programas de control de establecimientos alimentarios

- Control general de establecimientos alimentarios
- Control de los autocontroles en establecimientos
- Control del bienestar animal en matadero
- Control diario de mataderos y de establecimientos de caza silvestre y reses de lidia

#### Bloque II: Programas de control de la información y composición alimentaria

- Información al consumidor
- Ingredientes tecnológicos
- Alimentos irradiados
- Alérgenos y sustancias que provocan intolerancias
- Alimentos biotecnológicos (OMG)
- Complementos alimenticios

#### Bloque III: Programas de control de riesgos biológicos y químicos

- Criterios microbiológicos de seguridad alimentaria
- Anisakis
- Micotoxinas y toxinas vegetales inherentes en alimentos
- Biotoxinas marinas en productos alimenticios
- Contaminantes abióticos en alimentos
- Materiales en contacto con alimentos
- Residuos de plaguicidas en alimentos
- Residuos en productos de origen animal

Sistema de control de alimentos puestos a disposición del consumidor sin repercusiones en seguridad alimentaria

#### Bloque I: Programa de control de productos alimenticios para la

## Plan Nacional de Control Oficial de la Cadena Alimentaria 2016-2020



defensa del derecho de los consumidores a recibir una información adecuada, incluidas unas prácticas justas en el comercio.

**Bloque II:** Campañas Nacionales de inspección y control de mercado de productos alimenticios

### ¿Puedo conocer los resultados de los controles y las inspecciones?

Anualmente se elabora un informe de evaluación de los resultados obtenidos en los controles oficiales, donde se reflejan el número de controles realizados, el porcentaje de incumplimiento y las medidas adoptadas en caso de incumplimiento, distribuidos por fase y sector de la cadena alimentaria.

### ¿Cómo se actualiza el Plan?

El Plan, como herramienta para la mejora continua del sistema de control oficial, está sujeto a una revisión anual y otra al final de cada quinquenio, para comprobar si los objetivos que en él se describen se han alcanzado por todas las organizaciones. De esta forma la información que incluye está siempre al día.

Además, a raíz de los resultados obtenidos en la revisión del sistema, se detectan oportunidades de mejora que son incorporadas en las siguientes versiones del Plan.

## INFORME DEL COMITÉ CIENTÍFICO

# Riesgos microbiológicos asociados al consumo de determinados alimentos por niños de 0 a 3 años y recomendaciones para su prevención

Los niños menores de 3 años son especialmente susceptibles a las enfermedades transmitidas por los alimentos debido, entre otros factores, a la inmadurez de su sistema inmunitario. La incidencia de enfermedades transmitidas por alimentos en este grupo de edad es mucho mayor que en la población en general. Teniendo en cuenta el estricto control sanitario existente durante la etapa pediátrica, los lactantes y niños de corta edad constituyen un grupo de población sobre el que las medidas de prevención basadas en la comunicación del riesgo y la educación para la salud pueden ser muy eficaces.

Así pues, con el objetivo de establecer unos principios sobre los que realizar actividades de gestión y comunicación del riesgo, el Comité Científico de la AECOSAN ha elaborado un informe en el que se presentan aquellos organismos patógenos transmitidos por alimentos de especial riesgo para lactantes y niños de corta edad, analizando en cada caso los factores que afectan a su supervivencia y crecimiento, así como las medidas de prevención más eficaces, incidiendo en aquellas que pueden ser ejercidas por los consumidores.

Se han diferenciado los principales riesgos microbiológicos para cada grupo de edad: lactantes (leche materna o preparados para lactantes), niños que consumen alimentos triturados y aquellos que tienen una alimentación completa.

En el caso de la lactancia materna, se revisan las infecciones que la contraindican de forma absoluta (brucelosis, VIH, HTLV) o relativa.

Respecto a los lactantes alimentados con preparados en polvo, se incide especialmente en el riesgo de infección por Salmonella y Cronobacter, debido a que existen claras pruebas de una relación causal entre su presencia en los preparados para lactantes y el desarrollo de enfermedad en éstos, y se presentan las principales medidas higiénicas a respetar en la preparación y manipulación de biberones.

Se destaca la necesidad utilizar escobillas especiales para eliminar los restos de leche de los recipientes, ya que los patógenos de mayor



riesgo son capaces de producir biopelículas en las paredes de vidrio, plástico y tetinas. También se recomienda que, tanto si se usa agua del grifo como agua embotellada, se hierva el agua durante un minuto. El agua de la red y cualquier agua embotellada que cumplan los criterios normativos son aptas para la preparación de alimentos infantiles.

El preparado reconstituido no se debe mantener a temperatura ambiente durante más de dos horas y no se debe utilizar en ningún caso calientes biberones durante tiempo prolongado ya que mantiene la leche en condiciones que favorecen el crecimiento de microorganismo patógenos.

En el caso de los niños que tienen una alimentación triturada o completa, se destaca la necesidad de incluir en cualquier campaña de comunicación del riesgo instrucciones relativas a la manipulación higiénica de los alimentos en el hogar.

En cuanto a los productos cocinados en el hogar se recomienda que no se triture hasta que se hayan enfriado los alimentos ya que la trituración aumenta el riesgo de crecimiento microbiano.

No se deben dejar a temperatura ambiente los alimentos más de dos horas. Para los productos comerciales este tiempo se contaría desde la apertura y calentamiento del alimento.

Así mismo se desaconseja guardar en el refrigerador lo sobrante en el tarro o recipiente desde donde se dé de comer al niño. Conviene disponer la ración habitual en un plato a parte y el alimento sobrante de ese plato debe desecharse.

Por último, se incluye una lista de alimentos cuyo consumo puede suponer un riesgo para este grupo de población entre los que se destacan la leche, carne, pescado y huevos crudos o poco cocinados, así como frutas y verduras crudas que no se hayan lavado previamente. Así mismo no se recomiendan los alimentos producidos por particulares para autoconsumo; ni la miel para niños menores de un año.

## COOPERACIÓN INTERNACIONAL

# AECOSAN y el BfR cooperación en materia de seguridad alimentaria

Teresa Robledo, directora ejecutiva de AECOSAN y Andreas Hensel, presidente del BfR (Instituto Federal de Alemania de Evaluación de Riesgos) firmaron el 4 de abril en Berlín, un documento de declaración de intenciones para la cooperación de ambos organismos en materia de seguridad alimentaria. Teresa Robledo estuvo acompañada de Ana Canals, vocal asesora y dos miembros del Comité Científico de la Agencia, el Dr. Gaspar Pérez (CSIC) y el Dr. Gaspar Ros (Universidad de Murcia).

Durante la jornada se trataron tres temas específicos de gran interés para ambas instituciones: el proyecto liderado por la AECOSAN y cofinanciado por la EFSA de ciguatoxinas marinas, las resistencias antimicrobianas y el estudio de los hábitos nutricionales para prevención de riesgos para la salud. De los tres temas se hicieron presentaciones científicas por parte de AECOSAN y por parte de los expertos del BfR.

Las partes esperan que el valor añadido que se obtenga de la firma de este acuerdo mejore la calidad de la evaluación del riesgo, la cualificación profesional de los expertos y amplíe las posibilidades de crear grupos de trabajo. Por todo ello consideran que esta colaboración repercutirá en la protección de la salud y la seguridad de los consumidores de ambos países.

Previa a esta sesión técnica tuvo lugar una reunión bilateral entre el presidente del BfR, Profesor Andreas Hensel y la Directora Ejecutiva de la Agencia, Teresa Robledo en la que se identificaron otros temas de colaboración institucional, orientados a la implantación de un mecanismo de intercambio de información y comunicación. Dicho protocolo permitirá la colaboración entre ambas instituciones, particularmente en casos de incidentes graves que requieran una evaluación rápida del riesgo. Además se van a organizar seminarios científicos de organización conjunta en temas claves. El primero de los cuales tendrá lugar a finales de este año en Madrid.



Teresa Robledo, directora ejecutiva de AECOSAN y Andreas Hensel, presidente del BfR (Instituto Federal de Alemania de Evaluación de Riesgos) en un momento de la firma.

La Agencia además apoyará al BfR en el soporte científico que esa institución presta a Países terceros, particularmente a los del ámbito iberoamericano.

Este acuerdo forma parte de las reuniones y acuerdos bilaterales que se realizan con las distintas agencias europeas de evaluación de riesgos y que potencian la capacidad de respuesta de España ante problemas graves de seguridad alimentaria, además favorecen la colaboración científica entre nuestra comunidad investigadora y estas

agencias y en general fortalecen el sistema de soporte científico en la toma de decisiones en seguridad alimentaria.

El BfR es una de las agencias de evaluación de riesgos más importantes en la UE. Su campo de acción cubre toda la cadena alimentaria y además la seguridad de los alimentos y piensos, así como la seguridad de las sustancias y los productos. BfR depende del Ministerio Federal de Alimentación y Agricultura (BMEL) de la República Federal de Alemania.

COOPERACIÓN INTERNACIONAL

# Reunión ANSES-AECOSAN



Agencia Española de Consumo, Seguridad Alimentaria y Nutrición (AECOSAN)  
Agence Nationale de Sécurité Sanitaire de l'Alimentation,  
de l'Environnement et du Travail (ANSES)

La AECOSAN mantuvo en enero una reunión con la Agencia Francesa de Seguridad Alimentaria, Medioambiental y Laboral (ANSES). El objetivo de la visita, que se celebró a propuesta de ANSES, se centró en la búsqueda de temas específicos de colaboración entre ambas instituciones en materia laboratorial a nivel nacional y europeo, desarrollándose en el CNA (Centro Nacional de Alimentación).

Ambas agencias coincidieron en la necesidad de trabajar en el área de la recopilación de datos con el fin de influir en las instituciones europeas para racionalizar y armonizar las actuaciones, y reducir así trabajo innecesario.

ANSES se manifestó interesada en proyectos de vigilancia de riesgos emergentes, en concreto en el campo de las biotoxinas, y desde AECOSAN se les invitó a colaborar, mediante la investigación epidemiológica de brotes surgidos en Francia, en la propuesta que AECOSAN está liderando sobre ciguatoxinas. Por su parte, AECOSAN comunicó su interés por mantenerse informada sobre los trabajos de la agencia francesa en el desarrollo de su "plataforma de vigilancia epidemiológica".

Finalmente se acordó la colaboración de la AECOSAN en la revista que ANSES publica semestralmente y que intenta reunir las inquietudes de los laboratorios de referencia europeos, mediante la elaboración de artículos.

La Delegación de ANSES estaba compuesta por Pascale Parisot; Claire Laugier (*Director of the Dozulé Laboratory for Equine diseases*) y Bruno Garin-Bastuji, Consejero Científico.

Por parte de AECOSAN, Maite López, directora del CNA (Centro Nacional de Alimentación); Ana Canals, vocal asesora; y las jefas de Servicio del CNA, Patricia Muñoz, Maribel Prieto y María Jesús Zamora.

# Directrices de EFSA sobre cómo comunicar durante una crisis alimentaria

Durante una crisis o un incidente relacionado con alimentos una comunicación rápida, concisa y clara es esencial para gestionar la situación y proteger a los consumidores.

La EFSA, que se creó en respuesta a una serie de crisis alimentarias a finales de los noventa, ha publicado unas recomendaciones para la comunicación durante una crisis que pueden servir de referencia a las autoridades nacionales de seguridad alimentaria.

Las directrices se han desarrollado en colaboración con los Estados miembros de la UE en el marco del grupo de comunicación del foro consultivo. Se han basado en las mejores prácticas obtenidas en crisis alimentarias anteriores y su objetivo es garantizar la consistencia y la coherencia en la comunicación en futuras crisis.

El documento "Buenas prácticas de comunicación: cómo comunicar durante un incidente alimentario en alimentación humana o animal" explica claramente el papel y las responsabilidades de EFSA y de los organismos de los distintos Estados miembros.

El documento describe las diferentes fases de un incidente y proporciona una guía paso a paso de actividades de comunicación eficaces. Las recomendaciones se centran en los siguientes principios:

- Tomar el control de la comunicación.
- Comunicar rápidamente para proteger la salud humana.
- Identificar el público objetivo y las herramientas para llegar a él.
- La comunicación debe ser clara y transparente.
- La importancia de la colaboración con terceros puesto que las crisis relacionadas con los alimentos pueden traspasar las fronteras internacionales.

La preparación es una condición previa fundamental para la comunicación eficaz en las crisis. Es por ello que las directrices incluyen recomendaciones sobre cómo estar preparado. La preparación incluye identificar y aprobar normas y procedimientos, así como formar a los posibles portavoces.

En noviembre de 2015, la EFSA llevó a cabo un ejercicio de simulación de crisis con los representantes de los Estados miembros de la UE, la Comisión Europea y la Organización Mundial de la Salud. En este ejercicio se valoró el borrador de las directrices y las observaciones se han incluido en el documento final.

Las directrices publicadas incluyen diversas plantillas, entre ellas un checklist de comprobación práctica de actuaciones y modelos de registro para las consultas de los medios de comunicación y de los comentarios aparecidos en las redes sociales.

AECOSAN ha colaborado activamente en la redacción de estas directrices.

[Best practice for crisis communicators: How to communicate during food or feed safety incidents](#)



## Best practice for crisis communicators

[How to communicate during food or feed safety incidents](#)





## Congreso AECOC de Seguridad Alimentaria

AECOSAN estuvo presente en el acto de inauguración del 13º Congreso AECOC de Seguridad Alimentaria.

El Congreso de AECOC reunió a más de 250 profesionales de la industria alimentaria, responsables de las áreas de Calidad, Seguridad Alimentaria y Nutrición, y de las distintas administraciones, a los que dio la bienvenida José María Bonmatí, Director General de AECOC. El lema escogido este año ha sido: Transparencia, un valor para generar confianza.

Juan Julián García, vocal asesor de la dirección ejecutiva procedió a realizar la inauguración de esta Jornada. En su intervención destacó el papel de la transparencia en la comunicación del riesgo.



## Felipe Vilas nombrado académico de honor de la RACVE

El Dr. Felipe Vilas, actual vicepresidente del Consejo Consultivo de la AECOSAN, ha sido nombrado académico de honor de la Real Academia de Ciencias Veterinarias en un acto al que asistió el Consejero de Sanidad junto con muchas otras autoridades de la Administración.

Felipe Vilas ha sido reconocido con esta alta distinción en base a su "relevancia profesional y dedicación al avance de las ciencias veterinarias", en palabras de su presidente de la RACVE Arturo Anadón, quien pronunció el discurso de presentación.

## Protocolo para el depósito y conservación de muestras de productos alimenticios

Se ha aprobado un Protocolo por el que se establece el procedimiento para el depósito y la conservación de muestras utilizadas en la realización de estudios, informes y análisis comparativos sobre productos alimenticios que han de ser custodiadas en el Centro de Investigación y Control de la Calidad (CICC) de la Agencia Española de Consumo, Seguridad Alimentaria y Nutrición (AECOSAN) del Ministerio de Sanidad Servicios Sociales e Igualdad y en el Laboratorio Arbitral Agroalimentario del Ministerio de Agricultura Alimentación y Medio Ambiente (MAGRAMA).

El objeto del presente Protocolo es establecer el procedimiento que determine las condiciones que habrán de seguirse para el depósito y custodia de las muestras según lo establecido en el Real Decreto 538/2015, tanto por los elaboradores del estudio, tal y como quedan definidos en el artículo 2 del citado Real Decreto, como por el CICC y el Laboratorio Arbitral Agroalimentario.



## Convocada la nueva edición del concurso escolar “Consumópolis”

El pasado 28 de diciembre se ha publicado en el BOE la Orden SSI/2828/2015, de 18 de diciembre, por la que se aprueban las bases reguladoras y se convocan los premios nacionales del concurso escolar 2015-2016 Consumópolis11: Tú consumes: ¿lo hacen igual en todas partes?.

El Concurso Escolar Consumópolis, sobre temas de Consumo, organizado por los organismos competentes en Consumo del Estado y de las Comunidades Autónomas, tiene por objeto sensibilizar a los escolares de la importancia que tiene, para ellos y para las personas de su entorno, sus decisiones como consumidores en la adquisición de bienes y en la utilización de servicios.

## 1º Taller de Higiene en Mataderos

El pasado 22 de febrero tuvo lugar el primer taller sobre higiene en el sacrificio, organizado por la AECOSAN y celebrado en la sede del Ministerio de Sanidad Servicios Sociales e Igualdad. Este taller se ha organizado para difundir la iniciativa de la Comisión Europea denominada “*Share experiences in slaughter hygiene*”, “Compartir experiencias en higiene de mataderos”.

Esta iniciativa tiene como objetivo evidenciar y compartir todas aquellas buenas prácticas que se están llevando a cabo en mataderos de otros países y que puedan resultar de aplicación en España. El proyecto se basa en la realización de visitas a mataderos de diferentes Estados miembros por parte de equipos de unas 6 a 8 personas, con miembros de la Comisión Europea encargados del proyecto y de varias personas de diferentes países de la Unión.

La finalidad de esta iniciativa europea es evaluar “*in situ*” cómo se trabaja en otros mataderos de Europa y qué prácticas se pueden importar a otros países. La intención última es conseguir la reducción de la contaminación de las canales mediante el fomento de buenas prácticas de higiene en el sacrificio y faenado.

El taller sobre higiene en el sacrificio contó con ponentes de AECOSAN y de las comunidades autónomas que participaron en el proyecto europeo. Hubo presencia y participación activa de representantes de todas las CCAA, y supuso un buen punto de partida para la difusión del proyecto europeo y, en definitiva, para la mejora de la higiene en el sacrificio y la reducción de la contaminación de las canales.

# Legislación

## Aditivos alimentarios

**Reglamento (UE) 2016/479 de la Comisión, de 1 de abril de 2016**, por el que se modifica el anexo II del Reglamento (CE) N° 1333/2008 del Parlamento Europeo y del Consejo en lo relativo a la utilización de glucósidos de esteviol (E 960) como edulcorantes en determinadas bebidas de valor energético. 4 abril.

**Reglamento (UE) 2016/441 de la Comisión, de 23 de marzo de 2016**, por el que se modifica el anexo II del Reglamento (CE) N° 1333/2008 del Parlamento Europeo y del Consejo en lo relativo a la utilización de glucósidos de esteviol (E 960) como edulcorantes en la mostaza.

**Reglamento (UE) 2016/324 de la Comisión, de 7 de marzo de 2016**, por el que se modifica y corrige el anexo II del Reglamento (CE) N° 1333/2008 del Parlamento Europeo y del Consejo en lo que respecta a la utilización de determinados aditivos alimentarios autorizados en todas las categorías de alimentos.

**Reglamento (UE) 2016/263 de la Comisión, de 25 de febrero de 2016**, por el que se modifica el anexo II del Reglamento (CE) N° 1333/2008 del Parlamento Europeo y del Consejo en lo relativo a la denominación de la categoría de alimentos 12.3 «Vinagres».

**Reglamento (UE) 2016/56 de la Comisión, de 19 de enero de 2016**, que modifica el anexo II del Reglamento (CE) N° 1333/2008 del Parlamento Europeo y del Consejo en cuanto a la utilización de los extractos de romero (E 392) en grasas para untar.

## Sustancias aromatizantes

**Reglamento (UE) 2016/178 de la Comisión, de 10 de febrero de 2016**, por el que se modifica el anexo I del Reglamento (CE) N° 1334/2008 del Parlamento Europeo y del Consejo en lo relativo a la retirada de diversas sustancias aromatizantes de la lista de la Unión (Aplicable a partir del día 2 de marzo de 2016).

**Reglamento (UE) 2016/55 de la Comisión, de 19 de enero de 2016**, por el que se modifica el anexo I del Reglamento (CE) N° 1334/2008 del Parlamento Europeo y del Consejo en lo que se refiere a determinadas sustancias aromatizantes.

**Reglamento (UE) 2016/54 de la Comisión, de 19 de enero de 2016**, que modifica el anexo I del Reglamento (CE) N° 1334/2008 del Parlamento Europeo y del Consejo en lo relativo a la inclusión de gama-glutamil-valil-glicina en la lista de la Unión de sustancias aromatizantes.

## Límites máximos de residuos de plaguicidas

**Reglamento (UE) 2016/452 de la Comisión, de 29 de marzo de 2016**, 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 captan, propiconazol y espiroamina en determinados productos.

**Reglamento (UE) 2016/439 de la Comisión, de 23 de marzo de 2016**, por el que se modifica el anexo IV del Reglamento (CE) N° 396/2005 del Parlamento Europeo y del Consejo en lo que respecta a *Cydia pomonella* Granulovirus (CpGV), carburo de calcio, yoduro de potasio, hidrogenocarbonato de sodio, rescalure, *Beauveria bassiana* cepa ATCC 74040 y *Beauveria bassiana* cepa GHA.

**Reglamento (UE) 2016/440 de la Comisión, de 23 de marzo de 2016**, que modifica los anexos II, III y V del Reglamento (CE) N° 396/2005 del Parlamento Europeo y del Consejo por lo que respecta a los límites máximos de residuos de atrazina en determinados productos.

**Reglamento (UE) 2016/156 de la Comisión, de 18 de enero de 2016**, 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 boscalida, clotianidina, tiametoxam, folpet y tolclofós-metilo.

**Reglamento (UE) 2016/143 de la Comisión, de 18 de enero de 2016**, por el que se modifica el anexo IV del Reglamento (CE) N° 396/2005 del Parlamento Europeo y del Consejo en lo que respecta a las sustancias activas COS-OGA; cerevisane; hidróxido de calcio; lecitinas; *Salix* spp. cortex; vinagre; fructosa.

**Reglamento (UE) 2016/71 de la Comisión, de 26 de enero de 2016**, que modifica 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 las sustancias 1-metilciclopropeno, flonicamid, flutriafol, ácido indolilacético.

**Reglamento (UE) 2016/67 de la Comisión, de 19 de enero de 2016**, que modifica 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 ametoctradina, clorotalonil, difenilamina, flonicamid, fluazinam, fluoxastrobina.

**Reglamento (UE) 2016/60 de la Comisión, de 19 de enero de 2016**, que modifica 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 clorpirifós en determinados productos.

**Reglamento (UE) 2016/53 de la Comisión, de 19 de enero de 2016**, por el que se modifican 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 dietofencarb, mesotriona, metosulam y pirimifós-metilo en determinados productos.

**Reglamento (UE) 2016/75 de la Comisión, de 21 de enero de 2016**, que modifica el anexo III del Reglamento (CE) N° 396/2005 del Parlamento Europeo y del Consejo por lo que respecta a los límites máximos de residuos de fosetil en determinados productos.

**Reglamento (UE) 2016/46 de la Comisión, de 18 de enero de 2016**, que modifica el anexo III del Reglamento (CE) N° 396/2005 del Parlamento Europeo y del Consejo por lo que respecta a los límites máximos de residuos de oxadixilo y espinetoram en determinados productos.

## Condiciones especiales a la importación

**Reglamento de Ejecución (UE) 2016/443 de la Comisión, de 23 de marzo de 2016**, que modifica el anexo I del Reglamento (CE) N° 669/2009 por lo que respecta a la lista de piensos y alimentos de origen no animal cuya importación está sujeta a controles oficiales más intensos.

**Reglamento de Ejecución (UE) 2015/2383 de la Comisión de 17 de diciembre de 2015**, que modifica el anexo I del Reglamento (CE) N° 669/2009 por lo que respecta a la lista de piensos y alimentos de origen no animal cuya importación está sujeta a controles oficiales más intensos.

**Reglamento de Ejecución (UE) 2016/24 de la Comisión de 8 de enero de 2016**, por el que se imponen condiciones especiales a la importación de cacahuetes procedentes de Brasil, *Capsicum annuum* y nuez moscada procedentes de la India y nuez moscada procedente de Indonesia, y por el que se modifican los Reglamentos (CE) N° 669/2009.

**Reglamento de Ejecución (UE) 2016/6 de la Comisión, de 5 de enero de 2016**, 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 y se deroga el Reglamento de Ejecución (UE) N° 322/201412.

## Nuevos alimentos e ingredientes alimentarios

**Decisión de Ejecución (UE) 2016/398 de la Comisión, de 16 de marzo de 2016**, por la que se autoriza la comercialización de pan tratado con radiación ultravioleta como nuevo alimento con arreglo al Reglamento (CE) N° 258/97 del Parlamento Europeo y del Consejo.

**Decisión de Ejecución (UE) 2016/376 de la Comisión, de 11 de marzo de 2016**, por la que se autoriza la puesta en el mercado de 2'-O-fucosil-lactosa como nuevo ingrediente alimentario con arreglo al Reglamento (CE) N° 258/97 del Parlamento Europeo y del Consejo.

**Decisión de Ejecución (UE) 2016/375 de la Comisión, de 11 de marzo de 2016**, por la que se autoriza la comercialización de la lacto-N-neotetraosa como nuevo ingrediente alimentario.

## Higiene de los alimentos de origen animal

**Reglamento (UE) 2016/355 de la Comisión de 11 de marzo de 2016**, por el que se modifica el anexo III del Reglamento (CE) N° 853/2004 del Parlamento Europeo y del Consejo en lo relativo a los requisitos específicos de la gelatina, el colágeno y productos muy refinados de origen animal que se destinan al consumo humano.

## Disolventes de extracción

**Corrección de errores del Real Decreto 1101/2011, de 22 de julio**, por el que se aprueba la lista positiva de los disolventes de extracción que se pueden utilizar en la fabricación de productos alimenticios y de sus ingredientes.



**Corrección de errores de la Directiva 2009/32/CE del Parlamento Europeo y del Consejo, de 23 de abril de 2009**, relativa a la aproximación de las legislaciones de los Estados miembros sobre los disolventes de extracción utilizados en la fabricación de productos alimenticios y de sus ingredientes.

## Sustancias y mezclas químicas

**Reglamento (UE) 2016/217 de la Comisión, de 16 de febrero de 2016**, que modifica, por lo que respecta al cadmio, el anexo XVII del Reglamento (CE) N° 1907/2006 del Parlamento Europeo y del Consejo, relativo al registro, la evaluación, la autorización y la restricción de las sustancias y mezclas químicas.

## Contaminantes en productos alimenticios

**Reglamento (UE) 2016/239 de la Comisión, de 19 de febrero de 2016**, que modifica el Reglamento (CE) N° 1881/2006 por lo que respecta al contenido máximo de alcaloides tropánicos en determinados alimentos elaborados a base de cereales para lactantes y niños de corta edad.

**Recomendación (UE) 2016/22 de la Comisión, de 7 de enero de 2016**, relativa a la prevención y la reducción de la contaminación de carbamato de etilo en aguardientes de frutas de hueso y aguardientes de hollejo de frutas de hueso, y por la que se deroga la Recomendación 2010/133/UE.

## Preparados para lactantes y preparados de continuación y alimentos de usos médicos especiales

**Reglamento Delegado (UE) N° 2016/127 de la Comisión, de 25 de septiembre de 2015**, que complementa el Reglamento (UE) N° 609/2013 del Parlamento Europeo y del Consejo en lo que respecta a los requisitos específicos de composición e información

aplicables a los preparados para lactantes y preparados de continuación.

**Reglamento Delegado (UE) N° 2016/128 de la Comisión, de 25 de septiembre de 2015**, que complementa el Reglamento (UE) N° 609/2013 del Parlamento Europeo y del Consejo en lo que respecta a los requisitos específicos de composición e información aplicables a los alimentos para usos médicos especiales.

## Alimentos y piensos modificados genéticamente

**Decisión de Ejecución (UE) 2016/87 de la Comisión, de 22 de enero de 2016**, relativa a la retirada del mercado de los productos derivados de MON 863 (MON-ØØ863-5) y por la que se derogan las Decisiones 2010/139/UE, 2010/140/UE y 2010/141/UE, por las que se autoriza la comercialización de productos que contienen.

## Contaminación radiactiva

**Reglamento (UE) 2016/52 de la Comisión, de 15 de enero de 2016**, por el que se establecen tolerancias máximas de contaminación radiactiva de los alimentos y los piensos tras un accidente nuclear o cualquier otro caso de emergencia radiológica.

## Seguros

**Directiva (UE) 2016/97 del Parlamento Europeo y del Consejo de 20 de enero de 2016**, sobre la distribución de seguros.

## Encendedores

**Resolución de 18 de febrero de 2016, de la Agencia Española de Consumo, Seguridad Alimentaria y Nutrición**, por la que se prolonga la eficacia de la Resolución de 8 de marzo de 2007, del Instituto Nacional del Consumo, por la que se garantiza que sólo se

comercialicen encendedores con seguridad para niños y se prohíbe comercialización encendedores fantasía.

**Resolución de 8 de marzo de 2016, de la Agencia Española de Consumo, Seguridad Alimentaria y Nutrición**, por la que se corrigen errores en la de 18 de febrero de 2016, por la que se prolonga la eficacia de la Resolución de 8 de marzo de 2007, del Instituto Nacional del Consumo por la que se garantiza que sólo se comercialicen encendedores con seguridad para niños y se prohíbe comercialización encendedores fantasía.



## Alimentación saludable, consumo responsable

La Agencia Española de Consumo, Seguridad Alimentaria y Nutrición (AECOSAN), firmó en noviembre de 2015 un acuerdo con la Corporación de Radio y Televisión Española para la difusión de mensajes relacionados con la actividad de la Agencia. El objeto del convenio es divulgar tareas relacionadas con la promoción y el fomento de los derechos de los consumidores y usuarios. Para ello, ambas partes colaboran en la elaboración de microespacios de entre 2 y 5 minutos de duración que se emiten en la emisora Radio 5.

Durante el primer trimestre de 2016 se han emitido los siguientes espacios que pueden consultarse en el apartado "Galería de medios" de la página web de AECOSAN.

- Plan Nacional de Control Oficial de la Cadena Alimentaria.
- ¿Etiquetado incorrecto o fraude alimentario?
- Día Mundial de los Derechos del Consumidor.
- Acrilamida.
- Programa 'Fifty'Fifty'.
- Los derechos de los usuarios del transporte aéreo.
- Prevenir enfermedades transmitidas por alimentos: Las cinco claves para la seguridad alimentaria.
- Cómo defender los derechos al contratar un servicio en otro país.
- Política sobre nutrientes seleccionados - Recomendación en consumo de azúcares
- Las ventajas del etiquetado.
- Alimentación segura durante el embarazo. Consejos básicos para 40 semanas de tranquilidad.
- Alergias e intolerancias alimentarias.

La grabación y difusión de estos microespacios esta coordinada por la Unidad de Comunicación y Relaciones Institucionales de AECOSAN. En su locución pueden participar profesionales de las distintas Unidades.



De izquierda a derecha, Iciar Fierros, Juan Julian García, Francisco Fernandez-Gayol y Paloma Cervera en los estudios de RNE.

### Consejo de redacción

#### Presidente

Jose Javier Castrodeza Sanz

#### Directora Ejecutiva

Teresa Robledo de Dios

#### Secretaría General

Sara Pupato Ferrari

#### Subdirectora General de Promoción de la Seguridad Alimentaria

Rosa Sanchidrián Fernández

#### Subdirectora General de Coordinación de Alertas y Programación de Control Oficial

Milagros Nieto Martínez

#### Subdirección General de Coordinación, Calidad y Cooperación en Consumo

Nelson Castro Gil

#### Subdirección General de Arbitraje y Derechos del Consumidor

Milagros Yagüe Maricalva

#### Vocal asesora Estrategia NAOS

Marian Dal-re Saavedra

#### Vocal asesora

Ana Canals Caballero

#### Oficina de comunicación

Juan Julián García Gómez (vocal asesor)

Carmen Garrido García

AECOSAN

Alcalá, 56/Príncipe de Vergara, 54. Madrid

e-mail: comunicacionaecosan@msssi.es

#### Elaboración de contenidos

AECOSAN

Diseño y maquetación

Montserrat Gómez