aecosanoticias

www.aecosan.msssi.gob.es

48 abril 2017

y además...

AECOSAN consumo
[Págs. 2 a 5]
• La AECOSAN, las CC AA y las asociaciones promueven los derechos que asisten al consumidor
• Jornada del Consejo de Consumidores y Usuarios
• El Gobierno aprueba un Proyecto de Ley de resolución alternativa a litigios en materia de consumo
AECOSAN seguridad alimentaria
[Págs. 6 a 8]
• Constitución de la Sección de Seguridad Alimentaria y Nutrición del Comité Científico de AECOSAN
• Informe de la Comisión relativo a la lista de ingredientes y sobre la información nutricional de las bebidas alcohólicas
• Percepción pública de los riesgos asociados a la resistencia a los antimicrobianos
AECOSAN nutrición
[Págs. 9 a 12]
• Presentación del "Informe sobre legumbres, nutrición y salud"
• X Premios Estrategia NAOS, edición 2016
AECOSAN jornadas
[Pág. 13]
• AECOSAN en el TAIEX sobre riesgos emergentes
• 2º Taller de higiene en mataderos
AECOSAN breves
[Págs. 14 a 16]
AECOSAN rincón del consumidor
[Págs. 17 a 18]
• Panga
• Aceite de palma
AECOSAN legislación
[Pág. 19]
AECOSAN en los medios
[Pág. 20]

NIPO:690-16-002-2

Constitución de la Sección de Seguridad Alimentaria y Nutrición del Comité Científico de AECOSAN

La AECOSAN, las CC AA y las asociaciones promueven los derechos que asisten al consumidor

El 15 de marzo se celebra el Día Mundial de los Derechos del Consumidor, una efeméride que promueve la difusión de los derechos fundamentales que asisten a los consumidores de todo el mundo, exigiendo su protección y respeto frente a los abusos de los mercados.

La Agencia Española de Consumo, Seguridad Alimentaria y Nutrición (AECOSAN) y los organismos competentes en consumo de las comunidades autónomas, se han sumado a esta celebración a través de una campaña conjunta cuyo objetivo es informar a los consumidores sobre sus derechos.

Los derechos de los consumidores y usuarios fueron regulados por primera vez de forma expresa en la Constitución española de 1978, en su artículo 51.

Esta legislación reconocía a los consumidores los siguientes derechos: a la protección de su salud o seguridad; a la protección de sus intereses económicos y sociales; a la reparación de los daños y perjuicios sufridos; a la información y a la educación en materia de consumo; a la representación y audiencia en consulta; y a la protección de sus derechos mediante procedimientos eficace .

También la Constitución española ordenaba a los poderes públicos que protegieran la seguridad de los consumidores, su salud y sus intereses económicos y que promovieran su información y educación y fomentasen la creación de las organizaciones de consumidores y usuarios.

En la actualidad la protección de los derechos de los consumidores y usuarios está respaldada fundamentalmente por el Real Decreto Legislativo 1/2007, por el que se aprueba el Texto refundido de la Ley General para la Defensa de Consumidores y Usuarios y por las normas de protección del consumidor promulgadas por las Comunidades Autónomas en función de sus respectivas competencias.

Derechos básicos de los consumidores

La legislación reconoce a los consumidores los siguientes derechos:

- Derecho a la protección de su salud o seguridad
- Derecho a la protección de sus intereses económicos y sociales
- Derecho a la reparación de los daños y perjuicios sufridos
- Derecho a la información y a la educación en materia de consumo
- Derecho a la representación y audiencia en consulta
- Derecho a la protección de sus derechos mediante procedimientos eficace .

Defensa de los derechos

Si alguno de estos derechos se ve vulnerado, se debe reclamar ante el proveedor del bien o servicio. Si este no atiende su pretensión, se puede interponer una reclamación para tratar de reparar el daño sufrido, acudiendo a alguna de las siguientes instancias:

- Direcciones Generales de Consumo de las Comunidades Autónomas
- Oficinas Municipales de Información al Consumido
- Asociaciones de Consumidores y Usuarios
- Juntas Arbitrales de Consumo

Para difundir esta información y ponerla a disposición de todos los consumidores, la Aecosan ha creado un espacio en su web con motivo del Día Mundial de los Derechos del Consumidor.

Jornada del Consejo de Consumidores y Usuarios

Teresa Robledo durante su intervención en la inauguración de la Jornada.

Con motivo de la celebración del *Día mundial de los derechos del consumidor*, el Consejo de Consumidores y Usuarios (CCU) organizó una jornada que se celebró en el salón de actos del Ministerio de Sanidad, Servicios Sociales e Igualdad, en Madrid.

La directora ejecutiva de AECOSAN fue la encargada de su inauguración durante la cual recordó el papel que está desempeñando esta Agencia, poniendo en marcha iniciativas y compromisos para la promoción y el fomento de los derechos de los consumidores y usuarios, entre los que se encuentran los importantes cambios normativos que han afectado de manera muy positiva a estos derechos.

Quiso también destacar Teresa Robledo el papel de las asociaciones de consumidores recordando que la propia Constitución prevé el derecho de los consumidores a organizarse en defensa de sus derechos, e impone a los poderes públicos el mandato de fomentar y escuchar a dichas estructuras, que precisamente servirán para garantizar la defensa de los derechos de dichas personas en cuanto consumidores y usuarios.

La Constitución prevé el derecho de los consumidores a organizarse en defensa de sus derechos

Manuela López Besteiro, presidenta del CCU, en un momento de la clausura de la Jornada.

De esta manera, se puede decir que la piedra angular se centra en los consumidores, en todos los ciudadanos considerados como individuos de la sociedad. Partiendo de esta premisa, destacó un aspecto que se debe tener en cuenta y es que, en esta sociedad de crecientes avances, es preciso que las Asociaciones de Consumidores desarrollen un papel adaptado a los nuevos cambios de la Sociedad.

El Consejo de Consumidores y Usuarios, es el órgano de representación y consulta a escala nacional de las organizaciones de consumidores más representativas y trabaja desde 1991 en la defensa de los intereses de los consumidores y usuarios incidiendo en la toma de decisiones en materia de consumo adoptadas por los poderes públicos. Lleva más de 25 años dando voz y participando democráticamente en las decisiones de la Administración pública a través de sus órganos representativos.

Su presidenta, Manuela López Besteiro clausuró la Jornada, destacando las muchas dificultadas a las que se han enfrentado los consumidores en este cuarto de siglo y también los grandes logros obtenidos en la defensa de los derechos individuales y colectivos de los consumidores.

Finalizó agradeciendo la presencia de todos los asistentes y la gran participación de los mismos en especial cuando se debatió el tema relativo al reto de los consumidores frente a la transformación digital.

El Gobierno aprueba un Proyecto de Ley de resolución alternativa a litigios en materia de consumo

El Gobierno aprueba un Proyecto de Ley que garantiza a los consumidores residentes en la UE un alto nivel de protección en la resolución de sus conflictos en materia de consumo.

- El Proyecto de Ley establece requisitos mínimos y armonizados de calidad que deben reunir las entidades encargadas de gestionar mecanismos extrajudiciales de solución de litigios para ser notific - das e incluidas en un listado de la Comisión Europea.
- Los procedimientos de resolución serán gratuitos para el consumidor o con un coste simbólico, un máximo de 30 euros.
- Se fija un plazo de resolución en 90 días naturales desde la presentación de la reclamación.

EL NUEVO PROYECTO DE LEY GARANTIZA A LOS CONSUMIDORES DE LA UE UN ALTO NIVEL DE PROTECCIÓN EN LA RESOLUCIÓN DE CONFLICTOS

El Consejo de Ministros, a propuesta de la ministra de Sanidad, Servicios Sociales e Igualdad, Dolors Montserrat, aprobó el 31 de marzo el Proyecto de Ley de Resolución Alternativa de Litigios en materia de Consumo. Con él, se incorpora a la legislación española la Directiva 2013/11/UE del Parlamento Europeo y del Consejo de 21 de mayo de 2013, que tiene como finalidad garantizar a los consumidores residentes en la UE la posibilidad de resolver litigios con empresarios establecidos en cualquier Estado miembro de la Unión Europea.

Este proyecto tiene como objetivo contribuir, a través de un alto nivel de protección del consumidor, al buen funcionamiento del mercado interior garantizando que en el ámbito de la Unión Europea se pueda acceder a mecanismos extrajudiciales de litigios en materia de consumo independientes, imparciales, transparentes, efectivos, rápidos y justos.

Así, con esta norma se facilita a los consumidores que los posibles problemas derivados de sus contratos con los empresarios puedan encontrar una solución sin tener que recurrir a la vía judicial. Los procedimientos de resolución, cuyo resultado podrá ser vinculante o no, serán además gratuitos o de coste simbólico, transparentes, sencillos, rápidos, y justos, y se garantizará su imparcialidad.

Con este objetivo, la norma fija los requisitos que deben reunir las entidades encargadas de gestionar la resolución alternativa para que, si así lo solicita, puedan ser acreditadas e incluidas en el listado nacional que elabore la Agencia Española de Consumo, Seguridad Alimentaria y Nutrición (AECOSAN), que a su vez lo notificará a la Comisión Europea para su inclusión en un listado único europeo.

El Consejo de ministros ha acordado la tramitación parlamentaria por el procedimiento de urgencia de este proyecto de ley, ya que es necesaria para incorporar a la legislación española la Directiva 2013/11/UE del Parlamento Europeo y del Consejo de 21 de mayo de 2013, que tiene por objeto garantizar a los consumidores el acceso a entidades de resolución extrajudicial de conflicto .

Transparencia, confidencialidad y protección de datos

Los requisitos que el proyecto establece para las entidades que quieran ser acreditadas por la autoridad competente tienen como objetivo que el consumidor tenga el máximo de información y que se respeten sus derechos de confidencialidad y protección de dato .

En cuanto a la transparencia, la entidad estará obligada a publicar en su página web detalles como los tipos de litigios que entran dentro de su competencia, el coste, las lenguas en las que puede presentarse el procedimiento, la duración media de los procedimientos o las personas encargadas de la resolución del conflict .

Los profesionales que resuelven los litigios deberán actuar con independencia e imparcialidad y acreditar su conocimiento en materia de protección de los consumidores. En el caso de que surjan conflictos de intereses, deberán abstenerse de continuar con el procedimiento.

Los procedimientos gestionados por estas entidades serán de aceptación voluntaria, salvo que una norma establezca su aceptación obligatoria. Si el procedimiento finaliza con una propuesta de solución, las entidades deben informar a las partes de que pueden retirarse del procedimiento. Antes de dar su consentimiento dispondrán de un plazo no inferior a tres días para reflexiona . En los procedimientos con resultado vinculante, las partes deberán ser informadas previamente de ello, debiendo constar por escrito su aceptación.

Como novedad, y con el fin de asegurar la eficacia de los procedimientos, la norma establece un plazo máximo de resolución

de 90 días naturales desde la presentación de la reclamación. En cuanto al coste para el consumidor por la gestión del procedimiento, se fija como máximo en 30 euros, no obstante seguirán existiendo procedimientos gratuitos.

Conflictos entre consumidor y empresario

Los conflictos a los que se refiere este Proyecto de Ley son todos aquellos de carácter nacional o transfronterizo surgidos entre un consumidor y un empresario, con ocasión o como consecuencia de un contrato de compraventa o de servicios celebrado de forma presencial, electrónica, telefónica…

Se excluyen del ámbito de aplicación del Proyecto de Ley: los servicios no económicos de interés general, las reclamaciones referidas a servicios relacionados con la salud y las reclamaciones dirigidas a prestadores públicos de enseñanza complementaria o secundaria. También quedan excluidos los conflictos entre empresarios, la negociación directa entre el consumidor y el empresario y los procedimientos iniciados o gestionados por los empresarios.

Constitución de la Sección de Seguridad Alimentaria y Nutrición del Comité Científico de AECOSAN

El 22 de febrero se constituyó la nueva Sección de Seguridad Alimentaria y Nutrición del Comité Científico de la Agencia Española de Consumo, Seguridad Alimentaria y Nutrición (AECOSAN).

Una vez finalizado el proceso de selección de candidaturas iniciado a finales de 2016, el Consejo de Dirección, a propuesta de la presidencia de la AECOSAN, nombró a los 20 miembros de la Sección de Seguridad Alimentaria y Nutrición del Comité Científic .

El presidente de AECOSAN, junto con la directora ejecutiva y el subdirector general de Promoción de la Seguridad Alimentaria, ha expresado el agradecimiento de la Agencia a todos los integrantes de la Sección de Seguridad Alimentaria y Nutrición del Comité Científico por su valiosa aportación y su disponibilidad.

La reunión de constitución se ha celebrado en la sede de AECOSAN en Madrid y en ella han sido elegidos el Dr. Gaspar Ros Berruezo como presidente de la Sección de Seguridad Alimentaria y Nutrición y la dra. Ángeles Jos Gallego como Vicepresidenta.

El Comité Científico es el Órgano de Evaluación de Riesgos que asume las funciones de proporcionar a AECOSAN dictámenes científico , definir el ámbito de los trabajos de investigación necesarios para sus funciones y coordinar los trabajos de los grupos de expertos que realicen actividades de evaluación de riesgos en el marco de las actuaciones de la Agencia. Está integrado por dos secciones, una de Seguridad Alimentaria y Nutrición y otra de Consumo.

La Sección de Seguridad Alimentaria y Nutrición está integrada por 20 miembros de reconocida competencia científica en ámbitos relacionados con la seguridad alimentaria y la nutrición tales como Toxicología Alimentaria, Microbiología, Virología, Parasitología o Zoonosis Alimentarias, Epidemiología Humana y Animal, Biotecnología y Modificación Genética, Inmunología y Alergología, Nutrición Humana, Farmacología, Procesos Tecnológicos Alimentarios o Análisis e Instrumentación.

Los miembros del Comité Científico son nombrados por el Consejo de Dirección por un período de dos años renovable, de acuerdo con criterios de excelencia, adecuación a las funciones requeridas, independencia y disponibilidad objetiva para el adecuado ejercicio de su función. A la convocatoria para la renovación de la Sección de Seguridad Alimentaria y Nutrición del Comité se presentaron 62 candidaturas, de las que 17 correspondían a catedráticos de universidad.

El Comité se expresa formalmente a través de sus informes, que se publican en la Revista del Comité Científico de AECOSAN y en la página web de la AECOSAN, agrupados por fecha y por tipo de riesgo.

Miembros de la Sección de Seguridad Alimentaria y Nutrición del Comité Científico de AECOSAN

Informe de la Comisión relativo a la lista de ingredientes y sobre la información nutricional de las bebidas alcohólicas

La Comisión Europea ha publicado un informe relativo al etiquetado obligatorio de la lista de ingredientes y la información nutricional de las bebidas alcohólicas.

El Reglamento (UE) Nº 1169/2011, sobre la información alimentaria facilitada al consumidor, sentó las bases para un elevado nivel de protección de los consumidores en lo que respecta a la información alimentaria, evitando que las etiquetas de los alimentos los confundan y garantizando que estos puedan tomar sus decisiones con conocimiento de causa. La lista de ingredientes y la declaración nutricional figuran entre los elementos particulares clave que permiten tomar dichas decisiones con conocimiento de causa.

En este Reglamento se eximía a las bebidas con un grado alcohólico volumétrico superior a 1,2% de la obligatoriedad de indicar la lista de ingredientes y la información nutricional, aunque determinaba que, a más tardar, el 13 de diciembre de 2014, la Comisión debía presentar un informe sobre la aplicación de los requisitos de información sobre los ingredientes y la información nutricional en las bebidas alcohólicas, en el que se valorase si en el futuro debían quedar cubiertos, en particular por el requisito de facilitar la información sobre su valor energético, y se examinasen los motivos que justific - sen las posibles exenciones. También debía analizar la necesidad de elaborar una definición de algunas bebidas como los refrescos con alcohol (alcopops) destinadas específicamente a los jóvene .

Derivado del mandato de este Reglamento, la Comisión ha aprobado y publicado con fecha 13 de marzo de 2017 el "Informe de la Comisión al Parlamento Europeo y al Consejo relativo al etiquetado obligatorio de la lista de ingredientes y la declaración nutricional de las bebidas alcohólicas".

Si bien el etiquetado nutricional puede desempeñar un cierto papel en la promoción de un consumo más moderado de alcohol, la cuestión del etiquetado de la lista de ingredientes y la declaración nutricional de las bebidas alcohólicas se analizan en este informe desde la perspectiva de la información proporcionada al consumidor sobre la identidad y las propiedades de un alimento.

Este informe se apoya en las posturas expresadas por las diferentes partes interesadas sobre el etiquetado de las bebidas alcohólicas antes y después de la adopción del Reglamento.

COMISIÓN EUROPEA

Bruselas, 13.3.2017
COM(2017) 58 final

INFORME DE LA COMISIÓN AL PARLAMENTO EUROPEO Y AL CONSEJO

relativo al etiquetado obligatorio de la lista de ingredientes y la declaración nutricional de las bebidas alcohólicas

Conclusiones de la comisión

Teniendo en cuenta las medidas legales establecidas en algunos Estados miembros e iniciativas voluntarias por parte del sector para responder a las expectativas de los consumidores, la Comisión considera que, como primer paso, debería permitirse un mayor desarrollo de este tipo de iniciativas voluntarias encaminadas a proporcionar la lista de ingredientes y la información nutricional. Por consiguiente, invita a la industria a responder a las expectativas de los consumidores y a presentar, en el plazo máximo de un año desde la adopción de este informe, una propuesta de autorregulación que abarque el sector de las bebidas alcohólicas en su totalidad. La Comisión evaluará la propuesta de la industria.

El etiquetado de la lista de ingredientes y las declaraciones de las bebidas alcohólicas se analizan en este informe desde la perspectiva de la información proporcionada al consumidor

En el caso de que la Comisión considere insatisfactoria la propuesta de autorregulación presentada por la industria, pondrá en marcha una evaluación de impacto con el fin de examinar otras opciones disponibles en consonancia con los principios de la iniciativa «Legislar mejor». Analizaría tanto opciones reglamentarias como no reglamentarias, en particular en lo referente a la provisión de información sobre el valor energético de las bebidas alcohólicas; dicha evaluación debería estudiar cuidadosamente los efectos de las diferentes opciones sobre el mercado interior, sobre los sectores económicos afectados, sobre las necesidades de los consumidores y sobre el uso real de esta información, así como sobre el comercio internacional.

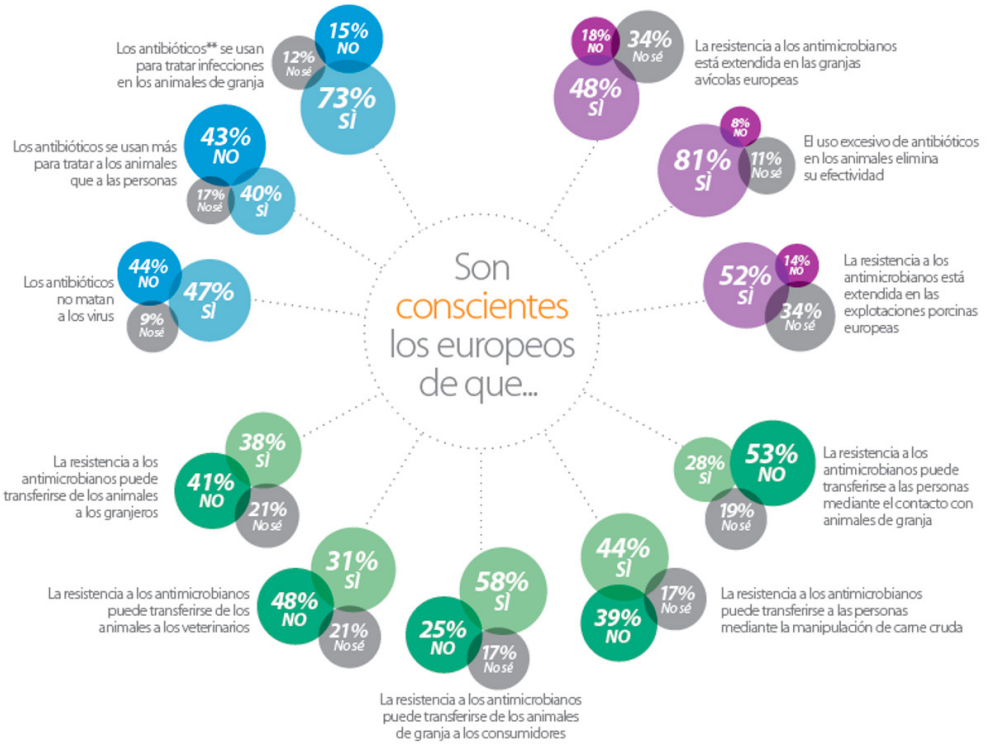
Percepción pública de los riesgos asociados a la resistencia a los antimicrobianos

¿Crees que se está haciendo lo suficiente para controlar o prevenir el uso excesivo de antibióticos en animales de granja? ¿Los antibióticos matan a los virus? Estas son algunas de las preguntas que la EFSA ha hecho a agricultores, veterinarios y consumidores a través de su encuesta destinada a medir la sensibilización existente sobre la resistencia a los antimicrobianos en toda la UE.

La encuesta pone de relieve que existe una falta de conciencia sobre la resistencia a los antimicrobianos entre los consumidores y que los veterinarios y los agricultores han observado la disminución de la eficacia de los antibióticos en cerdos y aves de corral

La encuesta recogió datos de algo más de 3.000 consumidores en 12 países (Bélgica, Dinamarca, Francia, Alemania, Reino Unido, Italia, Países Bajos, Polonia, Eslovaquia, España, Estonia y Rumanía) y 60 agricultores y veterinarios en cinco países (Dinamarca, Polonia, España, Rumania y Reino Unido).

Los resultados obtenidos están en línea con la información recogida por la encuesta del Eurobarómetro sobre la resistencia a los antimicrobianos publicada por la Comisión Europea en junio de 2016.



La EFSA, la Agencia Europea de Medicamentos (EMA) y el Centro Europeo de Prevención y Control de Enfermedades (ECDC) están trabajando en un informe que evalúa el vínculo entre el consumo de antimicrobianos y el desarrollo de resistencia en bacterias presentes en animales y seres humanos

A finales de 2017, las tres agencias propondrán, a petición de la Comisión Europea, una lista de indicadores que permitan a los gestores de riesgos vigilar la reducción de la resistencia antimicrobiana y el uso de antimicrobianos en los seres humanos, los animales productores de alimentos y los alimentos.

PRESENTACIÓN DEL
"Informe sobre legumbres, nutrición y salud"

El 4 de abril se presentó el informe sobre legumbres nutrición y salud elaborado por la Fundación Español de la Nutrición (FEN) en el salón de actos del Ministerio de Sanidad, Servicios Sociales e Igualdad.

Las legumbres son uno de los alimentos más completos desde el punto de vista nutricional, al tiempo que son parte esencial de la Dieta Mediterránea gracias a sus propiedades altamente benefici - sas para la salud, son accesibles económicamente y contribuyen a la seguridad alimentaria y sostenibilidad medioambiental. Sin embargo, este grupo de alimentos es uno de los grandes olvidados de la dieta actual y ha registrado un abandono paulatino de nuestras mesas. En concreto, desde los años 60 hasta la actualidad, se ha reducido su consumo de 41 g por persona al día a 10,6 g por persona al día a en 2015, es decir casi un 75%, según el Panel de Consumo Alimentario (PCA) del Ministerio de Agricultura, Pesca, Alimentación y Medio Ambiente (MAPAMA).

La dieta mediterránea fue declarada como Patrimonio Cultural Inmaterial de la Humanidad de la UNESCO, y se dispone cada vez mayor evidencia científica de su papel en la mejora de la salud. Según el estudio PREDIMED, que se realiza en España y que recibió el Premio Estrategia NAOS 2014, la alimentación bajo los patrones de la dieta mediterránea contribuye de forma importante a la prevención de las enfermedades cardiovasculares. La dieta mediterránea incluye una serie de pautas, como por ejemplo el consumo frecuente de frutas y verduras, y también de un alimento característico y propio de nuestro medio, como son las legumbres.

En su intervención, la Directora Ejecutiva resalto que las legumbres forman parte de los hábitos alimentarios tradicionales de nuestro país que no se deben perder. Nutricionalmente poseen unas cualidades muy valiosas. Contienen hidratos de carbono de cadena larga, vitaminas y minerales y también tienen alto contenido de fibra Además, dan un magnífico aporte de proteínas vegetales y no tienen un alto

De izquierda a derecha: Mario Sandoval, Gregorio Varela, Teresa Robledo, Guillermo Pedro García y Arturo Angulo.

contenido en grasas, siendo estas fundamentalmente ácidos grasos poliinsaturados.

El Informe fue presentado por Gregorio Varela, Catedrático de Nutrición y Bromatología de la Universidad CEU San Pablo y Presidente de la Fundación Española de la Nutrición (FEN).

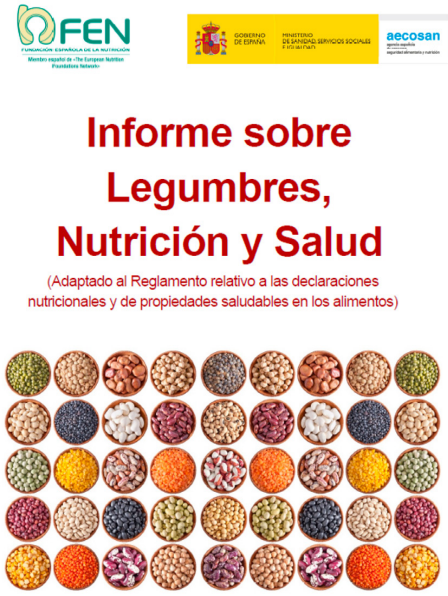
En el acto participaron también Arturo Angulo, responsable de Alianzas de la Oficina de la Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura (FAO), en España; Guillermo Pedro García Luengo, Presidente de la Asociación de Legumbristas de España (ALE) y Mario Sandoval, chef del Restaurante Coque y Presidente de la Federación de Asociaciones de Cocineros y reposteros de España (FACYRE). Todos ellos reivindicaron la importancia para la salud de este grupo de alimentos animando a la población a incrementar su consumo.

Informe

El informe contiene una recopilación sobre la composición nutricional de las legumbres y datos de su consumo. Se detalla la importancia de la incorporación de las legumbres en la dieta y se facilitan recomendaciones de consumo para las distintas etapas de la vida así como un extenso recetario.

Además de la importancia nutricional el informe recoge resultados de distintos estudios económicos relacionados con las legumbres.

Acceder al Informe



Composición nutricional de las legumbres

Las legumbres son, en general, alimentos muy completos ya que en su composición se incluyen prácticamente todos los nutrientes:

- **Energía.** Su contendido energético es de unas 350 kcal/100 g de alimento crudo. La forma de cocinado determinará el valor final del plat .
- **Agua.** Tienen muy poca cantidad de agua; oscila entre el 1,7% y el 14%, con la excepción de las legumbres frescas o en conserva.
- **Proteínas.** Destaca su aporte en proteínas (entre 19% y 36%). Su elevado contenido convierten a las legumbres en la principal fuente de proteína vegetal para el hombre. La proteína que contienen es de buena calidad, próxima a las de origen animal, pero limitada en aminoácidos azufrados (al contrario que los cereales). Por ello, la combinación de legumbres con arroz se presenta como una magnífica opción nutricional
- **Hidratos de carbono.** Este grupo de alimentos posee hidratos de carbono, principalmente en forma de almidón, seguido de oligosacáridos. Son hidratos de carbono de digestión lenta, por lo que liberan glucosa en sangre de forma paulatina.
- **Fibra alimentaria.** Las legumbres, en general, son beneficiosa por su alto contenido de fibra La fibra soluble se digiere parcia - mente a nivel del colon por la flora bacteriana, liberando diversos ácidos grasos de cadena corta. La fibra insoluble, que se encuentra en menor medida que la fibra soluble, hace que mejore el tránsito intestinal, y al no verse digerida por la flora no provoca flatulencia
- **Grasas.** Su porcentaje de fracción grasa es muy bajo en comparación con el resto de macronutrientes (3% de media) y se caracteriza por presentar un elevado contenido de ácidos grasos poliinsaturados y monoinsaturados. Al igual que el resto de los alimentos de origen vegetal, no contienen colesterol.
- **Vitaminas y minerales.** Entre los minerales de las legumbres destaca el calcio, magnesio, potasio, fósforo, zinc y hierro, aunque estos dos últimos son de peor absorción que el de los alimentos de origen animal. En vitaminas, es interesante su contenido en vitamina B1 (tiamina), B3 (niacina), B6 y folatos, éstos especialmente en los garbanzos.
- **Otros componentes de interés nutricional.** Las legumbres presentan gran variedad de compuestos fenólicos, como los taninos condensados o los fitoestrógeno . También incluyen componentes menos deseables como los oligosacáridos, responsables de la flatulencia el ácido fítico e inhibidores enzimáticos.

Falsos mitos sobre las legumbres

Las legumbres engordan. Falso. Las legumbres en si no son las responsables del alto nivel calórico de los platos, sino los acompañamientos del plato, como pueden ser el chorizo, la morcilla, la costilla, refritos… además del tamaño de la ración que se consuma.

Las legumbres no aportan nutrientes importantes. Falso. Las legumbres aportan: proteínas, vitaminas del complejo B y minerales (hierro, magnesio, zinc). Además, la gran mayoría también poseen alto contenido de fibra alimentaria

Las legumbres no las pueden comer los diabéticos. Falso. Las legumbres contienen hidratos de carbono complejos de digestión lenta, por lo que liberan glucosa en sangre paulatinamente. Además, al contener fibra alimentaria, está se liberará aún más lentamente. Por tanto, los diabéticos pueden tomarlas sin ningún problema.

Las lentejas contienen mucho hierro. Es verdad que las lentejas son un alimento con alto contenido de hierro, pero en cuanto a calidad, aunque hay que tener en cuenta que la absorción de este mineral es menor que el hierro de origen animal.

Las alubias rojas son más nutritivas que las blancas. Falso. Si comparamos la composición de ambos alimentos, comprobaremos que el valor nutricional es idéntico o muy similar. La única diferencia es referente a las cualidades organolépticas.

Las legumbres aportan mucha grasa. Falso. Las legumbres en crudo aportan de media por cada 100 gramo, tan solo 3 gr de grasa y mayoritariamente son ácidos grasos insaturados que aportan beneficios, por lo que debemos desmentir este mito.

Las legumbres son un plato de invierno. Falso. Aunque el consumo de legumbres se asocia a platos de cuchara típicos del invierno, las legumbres pueden ser consumidas en verano en ensaladas, acompañadas de hortalizas, verduras o proteína animal (atún, bonito, pollo, pavo, etc.), o en forma de cremas.

X Premios Estrategia NAOS, edición 2016

El pasado 30 de marzo de 2017 tuvo lugar, en la sede de la Agencia Española de Consumo, Seguridad Alimentaria y Nutrición (AECOSAN) de Madrid, la reunión del Jurado encargado de fallar los X Premios Estrategia NAOS, edición 2016, convocados mediante Resolución de 30 de junio de 2016 de la Agencia de Consumo, Seguridad Alimentaria y Nutrición.

En esta décima edición, se presentaron un total de 71 proyectos candidatos para las distintas modalidades de Premios que fueron pre evaluados por la AECOSAN, en base a los requisitos de la convocatoria y a los criterios generales de valoración recogidos en la Resolución, de los cuales se seleccionaron 25 proyectos finalista que se presentaron a los miembros del Jurado para su valoración y elección de los 7 premiados y los accésits correspondientes a la convocatoria del 2016.

El Premio Estrategia NAOS de Especial Reconocimiento, la AECOSAN, con motivo del décimo aniversario de los Premios Estrategia NAOS, se ha otorgado a la Dra. María Neira González, actual Directora del Departamento de Salud Pública y Medio Ambiente de la Organización Mundial de la Salud (OMS), que fue la primera presidenta de la Agencia Española de Seguridad Alimentaria (AESA) entre septiembre de 2002 y agosto de 2005, por haber puesto en marcha oportunamente la Estrategia NAOS como estrategia de salud prioritaria y específica

Los miembros del Jurado además fallaron y propusieron los siguientes premiados y accésits:

Premio estrategia NAOS a la promoción de una alimentación saludable en el ámbito familiar y comunitario

Premio
Proyecto "Escuela de salud del Ayuntamiento de Tineo: un lustro de promoción de la salud en la comunidad", presentado por Ayuntamiento de Tineo. Principado de Asturias.

1º Accésit
Proyecto "Alimentando tu salud: promoción de la alimentación saludable y sostenible en la comunidad universitaria", presentado por la Universitat Illes Balears. Islas Baleares.

Premio estrategia NAOS a la promoción de la práctica de la actividad física en el ámbito familiar y comunitario

Premio
Proyecto "Vallecas Activa", presentado por el Ayuntamiento de Madrid-Madrid Salud-Comunidad de Madrid.

Premio estrategia NAOS a la promoción de una alimentación saludable en el ámbito escolar

Premio
"Programa de Fomento del Consumo de fruta y verdura en la población infantil (FASE II)" presentado por Universidad del País Vasco Euskal Herriko. País Vasco.

1º Accésit
Proyecto "Actividades formativas en hábitos de vida saludables para centros escolares", presentado por la Concejalía de Comercio, Mercados y Consumo. Excmo. Ayuntamiento de Alicante. Comunidad Valenciana.

Premio estrategia NAOS a la promoción de la práctica de la actividad física en el ámbito escolar

Premio
Proyecto "Promoción de estilos de vida saludables desde el entorno escolar (PREVIENE)", presentado por la Facultad de Ciencias del Deporte. Universidad de Granada. Andalucía.

1º Accésit
"Programa de deporte en edad escolar", presentado por la Delegación de Deportes. Ayuntamiento de Chiclana (Cádiz). Andalucía.

Premio estrategia NAOS en el ámbito sanitario

Premio
Proyecto "Prescribe Vida Saludable (PVS)", presentado por Osakidetza-Servicio Vasco de Salud. País Vasco.

1º Accésit
Proyecto "Camino de Cervantes", presentado por el Hospital Universitario de Torrejón de Ardoz. Comunidad de Madrid.

Premio estrategia NAOS en el ámbito laboral

Premio
Proyecto "Única activa", presentado por Unica Group y la Universidad de Almería. Andalucía.

1º Accésit
Proyecto "Red Eléctrica Empresa Saludable: implementación de planes de intervención basados en ejercicio físico individualizado y en asesoramiento dietético-nutricional personalizado para trabajadores con alto riesgo cardiovascular y/o sobrepeso", presentado por Red Eléctrica de España S.A.U. Comunidad de Madrid.

Reunión del jurado de los Premios NAOS durante el estudio de los proyectos.

Premio estrategia NAOS a la iniciativa empresarial

Premio
Proyecto "Frutitour", presentado por Lidl Supermercados S.A.U. Cataluña.

Premio estrategia NAOS de especial reconocimiento

A la Dra. Maria Neira Gonzalez, por haber puesto en marcha la Estrategia NAOS como estrategia de salud prioritaria y específica de la Agencia Española de Consumo, Seguridad Alimentaria y Nutrición del Ministerio de Sanidad, Servicios Sociales e Igualdad para la prevención de la obesidad y la promoción de hábitos saludables, aunando a las administraciones, instituciones y sectores en los objetivos comunes de fomentar una alimentación saludable y la práctica de la actividad física para ello, y, alineada con las políticas de la Organización Mundial de la Salud y la Unión Europea.

2º Taller de higiene en mataderos

Tras la excelente acogida por parte de los asistentes de las Comunidades Autónomas al "1º taller de higiene en mataderos" celebrado en febrero de 2016, el pasado 30 de marzo tuvo lugar el "2º taller sobre higiene en mataderos", 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 experiencies in slaughter hygiene", "compartir experiencias en materia de higiene en 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 6-8 expertos de varios países de la Unión acompañados por un representante de la Comisión Europea como coordinador del proyecto.

La finalidad de esta iniciativa europea es evaluar "in situ" cómo se trabaja en otros mataderos de Europa y qué prácticas se pueden importar en 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 faenad .

El taller sobre higiene en el sacrificio contó con la participación activa de expertos de AECOSAN, de la mayoría de CCAA y, como novedad frente al taller celebrado en 2016, en esta ocasión se invitó también a participar a representantes del sector cárnico pertenecientes a las asociaciones ANICE, FECIC y ANAFRIC, con la idea de crear un foro de intercambio y debate para la selección de las mejores buenas prácticas, que contribuyan a mejorar la higiene en el sacrificio en los mataderos españoles desde una perspectiva holística, y el estudio para su puesta en práctica de forma coordinada mediante una estrecha comunicación y cooperación a todos los niveles.

AECOSAN en el TAIEX sobre riesgos emergentes

Durante los días 7 y 8 de marzo se ha celebrado en Zaragoza, en el Instituto Agronómico Mediterráneo (IMAZ-CIHEAM), que coordina la red SAMEFOOD (Red Mediterránea de Seguridad Alimentaria), el *Workshop* internacional TAIEX sobre riesgos emergentes relacionados con la seguridad alimentaria. Este taller ha sido organizado conjuntamente por AECOSAN, el IMAZ-CIHEAM, la EFSA y la Comisión Europea a través de su iniciativa TAIEX.

El objetivo de este taller ha sido crear un espacio para el intercambio de experiencias entre los expertos de los países del Mediterráneo, para potenciar la cooperación en la identificación temprana, evaluación del riesgo y gestión de los riesgos alimentarios considerados como emergentes y de especial preocupación en esta región.

En el taller han participado más de 50 profesionales procedentes de: Albania, Bosnia y Herzegovina, Egipto, Israel, Jordania, Kosovo, Líbano, Montenegro, Marruecos, Palestina, Serbia, Macedonia, Túnez, y Turquía. Por parte de la UE, también se ha contado con la participación de la Comisión Europea, EFSA, la Universidad de Zaragoza, la Universidad de Barcelona, la Universidad de Vigo y de Lleida, entre otros. AECOSAN estuvo representada por César Casado, jefe de área de Riesgos Químicos de la Subdirección General de Promoción de la Seguridad Alimentaria de AECOSAN.

Cesar Casado, representante de AECOSAN durante su intervención.

Durante dos días se han tratado cuestiones claves relacionadas con los riesgos emergentes como la metodología para su identificación la situación actual en la región y los mecanismos actuales en la UE y otros países de la región para la gestión de las crisis originadas por la aparición de estos riesgos, así como la manera más efectiva de comunicar estos riesgos a la población.

Este tipo de iniciativas internacionales forman parte de las competencias de la AECOSAN y se integran en una estrategia global de cooperación internacional de las instituciones europeas y la EFSA *"going global together"* y que la Comisión financia dentro de la filosofía del *European Neibourhood Program*.

Página Web del Proyecto EuroCigua *"Risk Characterization of Ciguatera Food Poisoning in Europe"*

El 16 de marzo de 2017 se ha publicado la web del proyecto de EFSA *"Risk characterization of Ciguatera food poisoning in Europe"* con el fin de informar a la comunidad científica a los consumidores y al público en general sobre los objetivos del proyecto, sus resultados, y también para incrementar el conocimiento de esta intoxicación alimentaria.

EuroCigua es un proyecto cofinanciado por la Autoridad Europea de Seguridad Alimentaria (EFSA) y coordinado por Agencia Española de Consumo, Seguridad Alimentaria y Nutrición (AECOSAN). El proyecto, integrado por 14 organizaciones europeas procedentes de seis Estados miembros, cuenta también con el apoyo de entidades colaboradoras, instituciones europeas y expertos internacionales en la materia, y tiene como objetivo principal determinar el riesgo de intoxicación alimentaria por ciguatera en los países europeos.

La web funcionará como herramienta soporte dentro de las actividades de difusión de los resultados y las actualizaciones que se lleven a cabo durante su desarrollo.

Acceder a la web del proyecto EuroCigua

Guía de EFSA para la presentación y preparación de una solicitud de declaración de propiedades saludables

El Panel de EFSA sobre Productos Dietéticos, Nutrición y Alergias ha actualizado recientemente la Guía científica y técnica para la preparación y presentación de una solicitud de declaración de propiedades saludables.

Esta actualización se basa en la experiencia ganada y presenta un formato común para la organización de la información para la preparación de una solicitud de declaración de propiedades saludables bien estructurada, destacando la información y datos científicos que debe i cluir.

Como se indica en la guía, la solicitud debe incluir una propuesta de redacción de la declaración de propiedades saludables, información sobre las características del alimento o del constituyente para el que se solicita la declaración, información que permita caracterizar el efecto alegado y todos los datos científicos pertinentes y de alta calidad que constituyen la base científica para sustanciar la declaración de propiedades saludables. En relación a los datos científico , la guía también se refiere a la jerarquía que se ha de seguir en la presentación de los diferentes tipos de datos y estudios científico .

Esta guía (al igual que sucedía con las versiones anteriores de 2007 y 2011) es, en definiti a, una herramienta fundamental y de gran utilidad para los operadores interesados en presentar una solicitud de declaración de propiedades saludables.

Scientific and technical guidande for the preparation and presentation of a health claim application (revision2)

I Jornada de la Sociedad Científica Española de Dietética y Nutrición (SEDYN)

El 11 de febrero se celebró la I Jornada de la Sociedad Científica Española de Dietética y Nutrición (SEDYN), donde esta entidad científica se presentó a la sociedad de científicos y profesionales de la alimentación y la nutrición

Durante la jornada se expusieron trabajos sobre los últimos avances y estudios en materia de dietética y nutrición humana de la mano de científicos de todo el paí .

Se ha resaltado la importancia de transmitir una información veraz y bien construida a la población general, como única forma de lograr un cambio de hábitos alimentarios hacia otros que estén basados en estudios de rigor y logren una mejora de la salud de las personas.

La Sociedad Científica Española de Dietética y Nutrición agrupa a los profesionales de la dietética y la nutrición humana. Nació el 13 de junio de 2015, fecha en la cual 15 dietistas-nutricionistas provenientes de Andalucía, Asturias, Cataluña, Madrid, Navarra, País Vasco y Valencia se reunieron con un mismo sentimiento y objetivo, la necesidad de crear una sociedad científica que representara y fomentase a nivel nacional e internacional el área científica en materia de nutrición y dietética, promoviera la formación continuada de alta calidad, impulsara la integración de la figura del dietista-nutricionista en equipos multidisciplinares y colaborase con entidades científicas o centros de campos similares como medio para est blecer y consolidar alianzas.

Visita de estudiantes de la Facultad de Ciencias de la Universidad de Alicante en el CNA

El pasado 16 de febrero, alumnos de los últimos cursos de la facultad de Ciencias de la Universidad de Alicante visitaron el Centro Nacional de Alimentación (CNA).

Esta actividad forma parte de un programa de visitas que se ha desarrollado durante el primer trimestre del año con grupos de 11 o 12 personas y que está planteado para facilitar la formación práctica de los participantes en el campo del análisis y el control oficial en la seguridad alimentaria

Los estudiantes han recorrido las instalaciones y han podido comprobar el funcionamiento de los equipos analíticos. Las unidades técnicas visitadas en el CNA se han elegido en relación al ámbito de interés propuesto por la Universidad de acuerdo a las asignaturas cursadas por los estudiantes. En concreto se visitó el Servicio de Plaguicidas, el Servicio de Toxinas e Hidrocarburos Aromáticos Policíclicos y el Servicio de Microbiología Alimentaria.

AECOSAN colabora en el concurso para jóvenes "Ellos te enseñan"

La Agencia Española de Consumo, Seguridad Alimentaria y Nutrición ha colaborado en el concurso 'Ellos te enseñan', puesto en marcha por la Organización de Consumidores y Usuarios (OCU) con el apoyo de Google. La iniciativa pretende concienciar de manera activa a alumnos, padres y profesores sobre la importancia de fomentar la privacidad y la seguridad en internet. En el diseño del concurso también han colaborado la Agencia Española de Protección de Datos (AEPD), el Instituto Nacional de Ciberseguridad (INCIBE) y la Confederación Española de Asociaciones de Padres y Madres de Alumnos (CEAPA).

El concurso propone a estudiantes de la ESO o del primer curso de FP que, con la ayuda de sus profesores, y utilizando la información y materiales contenidos en la web Vive un internet seguro, presenten un trabajo creativo en forma de decálogo dirigido a sus padres, en el que podrán explicar a estos a través de fotografías, redacciones, vídeos o infografías de qué manera pueden navegar por internet de manera segura. Entre los materiales de apoyo aportados por la AEPD para participar en el concurso se pueden encontrar las guías No te enredes en internet y Sé legal, además de un cómic o fichas didáctica .

En el trabajo que pueden presentar los alumnos a través de los centros escolares (la participación puede ser individual o en equipos de hasta tres personas) tendrán que acreditar que poseen conocimientos suficientes sobre un uso adecuado, responsable y positivo de internet, a la vez que ayudar a sus padres a avanzar en el conocimiento aquellas prácticas que mejoran la protección de los menores y su privacidad.

Una vez finalizado este plazo, el jurado compuesto por representantes de las instituciones colaboradoras elegirá un total de tres finalistas en función de la originalidad y el potencial didáctico de los trabajos, siendo estos finalistas los que optarán a los premios que serán entregados en el mes de mayo.

VI Simposio de formación continuada: enfermedad celíaca, presente y futuro

Teresa Robledo, directora ejecutiva de AECOSAN, participó el 8 de marzo en el acto de inauguración del *VI Simposio de formación continuada: enfermedad celíaca, presente y futuro*, que se desarrolló en el Hospital Universitario La Paz.

También participaron en esta jornada organizada por la Fundación Carlos Vázquez para la Investigación en Gastroenterología y Nutrición Pediátrica, la Dra. Isabel Polanco, catedrática de Pediatría de la Universidad Autónoma de Madrid y el Dr. Javier Cobas, subdirector gerente del Hospital La Paz.

En su intervención, la Dra. Robledo, quiso destacar la implicación de la Agencia en los aspectos regulatorios y normativos relacionados con la enfermedad celíaca. La Agencia fue pionera al presentar a la Comisión Europea un proyecto de Real decreto por el que se establecían ciertas garantías adicionales para la fabricación, comercialización y etiquetado de los alimentos destinados a proteger a las personas con intolerancia al gluten, lo que aceleró el desarrollo de la legislación de la Unión Europea vigente al respecto. También participó AECOSAN en la elaboración de la norma *Codex* relativa a los alimentos destinados a regímenes especiales destinados a personas con intolerancia al gluten, hasta su adopción en el 2008.

La Directora Ejecutiva mencionó así mismo el Plan de apoyo a las Personas con intolerancia al Gluten, por el que se ha constituido un grupo de trabajo junto con las asociaciones de afectados y las sociedades científicas que ha tenido como resultado el establecimiento de un Protocolo de Diagnóstico Precoz de la Enfermedad Celiaca que sigue activo.

De derecha a izquierda: Javier Cobas, Isabel Polanco, Teresa Robledo y Juan Julián Gómez

Jornadas de nutrición práctica

La directora ejecutiva de AECOSAN (Agencia Española de Consumo, Seguridad Alimentaria y Nutrición) participó ayer, en el acto de inauguración de las XXI Jornadas de Nutrición Práctica, que se desarrollaron durante los días 5 y 6 de abril en la Facultad de Medicina de la Universidad Complutense de Madrid.

También estuvieron en la mesa inaugural, Ignacio Lizasoain, vicerrector de Política Científica Investigación y Doctorado de la Universidad Complutense de Madrid que presidió la inauguración; Juan Martínez, director general de Salud Pública, de la Comunidad de Madrid; Jorge García, vicedecano de Ordenación Académica de la Facultad de Medicina de la Universidad Complutense; Sonia Lázaro, presidenta del Comité Organizador (SPRIM); Jesús Román, presidente de la Fundación Alimentación Saludable; Enrique Pacheco, decano de la Facultad de Enfermería, Fisioterapia y Podología de la Universidad Complutense y Antonio Villarino, presidente del Congreso.

Panga

¿Se puede consumir el pescado panga sin riesgos?

Los pescados importados que se comercializan en España, son controlados convenientemente por las autoridades sanitarias de los puestos de inspección fronterizos, donde se comprueba que los productos proceden de países y establecimientos autorizados por la Unión Europea así como el cumplimiento de la legislación europea.

Estos controles incluyen controles físicos, realizando análisis de laboratorio. Si se detectan sustancias prohibidas o no autorizadas, además de rechazar inmediatamente el producto, se intensifican los controles de las siguientes expediciones de la misma procedencia y, en caso necesario, la UE puede adoptar medidas de salvaguardia, incluso con nuevas inspecciones sobre el terreno y en última instancia se pueden prohibir las importaciones.

Por tanto, la calidad sanitaria de dichos pescados no solamente está asegurada por control oficial en frontera, sino también por el de las Comunidades Autónomas quienes, a través de sus Consejerías de Sanidad, también pueden realizar controles cuando el pescado está ya en los canales de comercialización en España.

¿Se controlan los alimentos que vienen de fuera? ¿Qué requisitos se exigen?

Todos los alimentos comercializados en España, y en extensión, la Unión Europea deben cumplir los mismos requisitos de Salud Pública independientemente de su procedencia, dentro o fuera de la UE. Estos controles oficiales persiguen minimizar los posibles riesgos asociados a la puesta en el mercado de los productos alimenticios, de una manera integral, o como se conoce habitualmente "de la granja a la mesa". Este enfoque se mantiene tanto para alimentos importados como producidos en España y la Unión Europea.

Antes de llegar a la UE, el control en alimentos importados se inicia a través de inspecciones lideradas por la Comisión Europea, en las que se examinan numerosos aspectos como la legislación del tercer país sobre esta materia, organización de sus controles, etc... Además, aquellos países interesados en importación de productos de origen animal a la UE, como la carne o el pescado, deben cumplir con especiales requisitos previos como la existencia y buen funcionamiento de un plan propio de detección de residuos de medicamentos veterinarios en los alimentos. Un resumen de estas condiciones puede consultarse en https://ec.europa.eu/food/safety/official_controls/legislation imports_en

La Dirección General de Análisis y Auditorias Sanitarias y Alimentarias de la Comisión Europea realiza inspecciones in situ para comprobar estas condiciones y el buen funcionamiento del sistema de control en origen.

Los requisitos sanitarios para las importaciones de los productos alimentarios de origen animal son incluso más estrictos al ser productos considerados como con mayor riesgo. De entre ellos destacan que el país figure en una lista de países autorizados previamente por la UE (en los que se alcancen garantías en materia de seguridad alimentaria de forma equivalente a las exigidas por la UE); que los productos provengan de un establecimiento específicamente autorizado por la UE en el país tercero; y que vayan acompañados de un certificado sanitario (modelo oficial según el país y el producto), firmado por personal expresamente autorizado.

Los productos alimenticios procedentes de terceros países son, en un primer momento, controlados a su llegada a cualquier frontera española por las autoridades sanitarias dependientes de la Subdirección General de Sanidad Exterior, del Ministerio de Sanidad, Servicios Sociales e Igualdad. En dichos controles se comprueban los requisitos sanitarios de importación específico , así como el cumplimiento de la legislación europea, exigiéndose siempre los mismos estándares sanitarios que a los productos originados en la UE. Estos controles pueden ser de carácter documental, de identidad y/o físico con o sin análisis laboratorial del producto alimenticio importado. Se trata de un control aleatorio pero basado en el riesgo, tal y como exige la legislación alimentaria europea.

Si en el marco de dichos controles se detecta una situación de incumplimiento de la legislación alimentaria de España y la UE, además de impedir la comercialización del producto, se intensifican los controles de las siguientes expediciones de la misma procedencia y, en caso necesario, la UE puede adoptar medidas de control reforzado o salvaguardia, incluso con nuevas inspecciones sobre el terreno y en última instancia, se pueden prohibir las importaciones. Cualquier información de este tipo es, además, difundida rápidamente entre todos los Estados miembros y la propia UE a través del Sistema de Alerta Rápida para alimentos y piensos (SCIRI/RASFF).

Las comunidades autónomas también realizan controles oficiale de alimentos importados cuando ya se encuentran en los canales de comercialización en España. Todos esos controles se integran en el denominado Plan Nacional de Control de la Cadena Alimentaria.

Podemos afirmar que, actualmente, la UE tiene un férreo sistema de control alimentario con altos estándares de seguridad alimentaria, garantizando que sólo se comercialicen alimentos seguros.

Alarma mediática

elEconomista

ESPAÑA, EL PAÍS QUE MÁS PANGA CONSUME DE LA UE

En 2015 se importaron 23.179 toneladas a Vietnam del polémico pescado barato, el 20% de toda Europa. Carrefour lo ha retirado por sus problemas ambientales

Atlántico

El debate sobre la toxicidad del panga divide a la distribución

Algunas cadenas lo retiran por las críticas al método de producción en granjas acuícolas de Vietnam

Ara Balears

SANITAT

Cort prohibeix el panga a les escoletes

ARA BALEARS
PALMA

L'Ajuntament de Palma va ordenar ahir als menjadors de les onze escoletes municipals que no incloguin com a ingredient dels menús el peix panga. En un comunicat, el Consistori va assegurar que la mesura s'ha establert per "prevenció". Des de la regidoria d'Educació es va informar que moltes d'aquestes escoletes ja no el feien servir.

Aquesta ordre ha arribat després de la petició efectuada per a la Federació d'Associacions de Pares i Mes-

de Sanitat, Dolors Montserrat, perquè es prohibeixi de manera urgent. Aquesta alerta s'ha activat arran que una multinacional hagi anunciat que deixa de vendre el panga per motius mediambientals. Així sí, van insistir que se'n vendran les existències fins acabar-les perquè no impliquen, diuen, cap perill.

La CEAPA, però, considera que la decisió "no és habitual" i és deguda a moltes més raons. En aquest sentit, insisteix que es prohibeixi de manera urgent a tots els menjadors d'Espanya. Hi inclouen, també, un altre peix, la tilàpia, així com el altres similars per l'impacte de les

les autoritats sanitàries dels llocs d'inspecció fronterers. En cas necessari, la Unió Europea pot adoptar mesures de salvaguarda, fins i tot amb noves inspeccions sobre el terreny, les darreres instàncies per poden prohibir les importacions.

Espanya és el país de la UE que importa més panga. Segons les darreres dades disponibles, que recull EFE, el 2015 en va comprar al Vietnam –el principal país productor– 23.179 tones. En total, 47,6 milions d'euros.

Organitzacions del sector pesquer van reconèixer que "fallen excuses" perquè el consumidor continuï comprant panga, ja que el mercat estatal ofereix "gran varietat d'espècies més nutritives, econòmiques i amb tota classe de presentacions".

Ara bé, insisteixen que el panga

Aceite de palma

¿Qué es el aceite de palma y para qué sirve?

El aceite de palma, aunque es de origen vegetal, contiene casi un 50% de ácidos grasos saturados, sobre todo el ácido palmítico. La presentación más utilizada (refinado) no aporta sabor, es muy estable y no se enrancia ni oxida fácilmente. También aporta textura sólida y no se hidrogena por lo que ha sustituido en muchos alimentos a las grasas *trans*. Además, mantiene bien sus propiedades cuando se elevan las temperaturas por lo que se utilizan en alimentos que se van a freír o que se desean que se conserven en temperaturas más altas.

¿Es peligrosa su utilización?

Este tipo de grasa no es recomendable en el contexto de una dieta saludable, ya que eleva el colesterol y puede favorecer la arteriosclerosis y enfermedades cardiovasculares. No obstante, no existen, a día de hoy, motivos de seguridad alimentaria que justifiquen una prohibición.

¿Cuáles son las recomendaciones de consumo de estas grasas?

En términos generales es recomendable llevar una dieta variada y equilibrada que se conforme con diferentes tipos de alimentos y de distintas procedencias, para que sea rica nutricionalmente. Es importante la calidad de la grasa que se consume a través de los alimentos, y es recomendable una reducción en la ingesta grasas saturadas, limitando su consumo a menos del 10% de las c totales de la dieta diaria. Así mismo se debe favorecer el co de grasas insaturadas, preferiblemente monoinsaturadas como las del aceite de oliva.

¿Se está trabajando para reducir la exposición al consumo de estas grasas?

A nivel europeo, se está trabajando en la revisión de los límites máximos de contaminantes generados en el proceso de refinado de estos aceites, de cara a reducir su exposición a través del consumo de aceites refinado . Esto se debe a que la Autoridad Europea de Seguridad Alimentaria (EFSA) ha evaluado recientemente el riesgo de la presencia de 3-MCPD (monocloropanodiol), glicidol y sus esteres, que aparecen en el refinado del aceite de palma, como contaminantes del proceso.

En base a la opinión científica de EFSA, se está trabajando a nivel europeo en la fijación de límites máximos de estos contaminantes de cara a reducir su exposición a través del consumo de aceites refinado . Según esta opinión se pone de manifiesto la necesidad de seguir trabajando para conseguir la disminución de la exposición a través de la dieta de la población a estos contaminantes de proceso. En este momento, se están debatiendo niveles máximos de la suma de 3-MCPD y sus esteres y del glicidol y sus esteres lo más bajos como sean razonablemente posibles en el marco de la Comisión Europea, en aras de conseguir un nivel adecuado de protección de la salud.

¿Cómo debe indicarse su presencia en el etiquetado?

Si se utiliza aceite de palma en la fabricación de un alimento, deberá figurar en la lista de ingredientes como tal, por lo que el consumidor siempre tiene la información para poder elegir. El Reglamento(UE) Nº 1169/2011, sobre la información alimentaria facilitada al consumidor, obliga desde diciembre de 2014 a que figure la designación «aceites vegetales» o «grasas vegetales», seguidos inmediatamente de indicaciones de origen específico vegetal. Por tanto, si contiene aceite de palma obligatoriamente esa mención figura en el etiquetado del producto.

¿Qué es la reformulación de alimentos?

En España, en línea con Europa, desde la Agencia Española de Consumo, Seguridad Alimentaria y Nutrición (AECOSAN) se está trabajando con la industria alimentaria y otros agentes implicados en la reformulación o mejora de la composición de los alimentos, que consiste en suprimir o reducir algunos de sus componentes o nutrientes como la sal, el azúcar añadido, las grasas saturadas o *trans*. En este sentido se está promoviendo el *Plan Nacional de colaboración para mejora de los alimentos y bebidas 2017-2020*, en el que hay una referencia a la solicitud de sustitución progresiva y paulatina, en la medida que sea posible desde el punto de vista organoléptico, por otros aceites con un perfil nutricional más saludable.

Se puede obtener información más detallada en la página web de AECOSAN: http://www.aecosan.msssi.gob.es/AECOSAN/web/seguridad_alimentaria/ampliacion/aceite_palma.htm

Alarma mediática

Legislación

Consumo

Real Decreto Ley Nº 1/2017 de fecha 20/01/2017, medidas urgentes de protección de consumidores en materia de cláusulas suelo.

Real Decreto Ley Nº 20/2017 de fecha 20/01/2017, sobre los vehículos al final de su vida útil

Real Decreto Ley Nº 123/2017 de fecha 24/02/2017, aprueba el Reglamento sobre el uso del dominio público radioeléctrico.

Reglamento CEE Nº 2017/542 de fecha 22/03/2017, por el que se modifica el Reglamento (CE) nº 1272/2008 del Parlamento Europeo y del Consejo sobre clasificación etiquetado y envasado de sustancias y mezclas, mediante la inclusión de un anexo sobre información armonizada relativa a la respuesta sanitaria en caso de urgencia.

Control sector lacteo

Real Decreto 198/2017, de 3 de marzo, por el que se modifican el Real Decreto 1728/2007, de 21 de diciembre, por el que se establece la normativa básica de control que deben cumplir los operadores del sector lácteo y se modifica el Real Decreto 217/2004, de 6 de febrero y se modifica el Real Decreto 217/2004, de 6 de febrero, por el que se regulan la identificación y registro de los agentes, establecimientos y contenedores que intervienen en el sector lácteo, y el registro de los movimientos de la leche, el Real Decreto 752/2011, de 27 de mayo, por el que se establece la normativa básica de control que deben cumplir los agentes del sector de leche cruda de oveja y cabra, el Real Decreto 1528/2012, de 8 de noviembre, por el que se establecen las normas aplicables a los subproductos animales y los productos derivados no destinados al consumo humano, y el Real Decreto 476/2014, de 13 de junio, por el que se regula el registro nacional de movimientos de subproductos animales y los productos derivados no destinados al consumo humano.

Aditivos, edulcorantes, sustancias aromatizantes

Reglamento (UE) 2017/378 de la Comisión, de 3 de marzo de 2017, por el que se modifica el anexo I del Reglamento (CE) Nº 1334/2008 del Parlamento Europeo y del Consejo en lo que se refiere a determinadas sustancias aromatizantes.

Reglamento (UE) 2017/335 de la Comisión, de 27 de febrero de 2017, por el que se modifica el anexo II del Reglamento (CE) Nº 1333/2008 del Parlamento Europeo y del Consejo en lo relativo a la utilización de glucósidos de esteviol (E 960) como edulcorantes en determinados productos de confitería de alor energético reducido.

Reglamento (UE) 2017/324 de la Comisión, de 24 de febrero de 2017, que modifica el anexo del Reglamento (UE) Nº 231/2012, 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 concierne a las especificaciones relati as al copolímero de metacrilato básico (E 1205).

Materiales en contacto con alimentos

Recomendación (UE) 2017/84 de la Comisión, de 16 de enero de 2017, sobre la vigilancia de hidrocarburos de aceites minerales en alimentos y en materiales y objetos destinados a entrar en contacto con alimentos.

Límites máximos de residuos

Reglamento (UE) 2017/171 de la Comisión, de 30 de enero de 2017, por el que se modifican los anexos II, III y IV del Reglamento (CE) Nº 396/2005 del Parlamento Europeo y del Consejo por lo que respecta a los límites máximos de residuos de aminopiralida, azoxistrobina, ciantraniliprol, ciflufenamida ciproconazol, dietofencarb, ditiocarbamatos, fluazifop- , fluopiram haloxifop, isofetamida, metalaxilo, pirimetanil, prohexadiona, propaquizafop, *Trichoderma atroviride* (cepa SC1) y zoxamida en o sobre determinados productos.

Reglamento de Ejecución (UE) 2017/12 de la Comisión de 6 de enero de 2017, relativo a la forma y al contenido de las solicitudes y las peticiones para la fijación de los límites máximos de residuos de conformidad con el Reglamento (CE) Nº 470/2009 del Parlamento Europeo y del Consejo.

Teresa Robledo, directora ejecutiva de la AECOSAN, atendiendo a los medios en relación al aceite de palma.

Victorio Teruel, subdirector general de Promoción de la Seguridad Alimentaria, en Antena 3 en relación al panga.

Thema der Woche 27
Nr. 1737, 31. März 2021 | Costa Blanca Nachrichten

Thema der Woche

Fettes Essen, Fast Food und viel zuckerhaltige Lebensmittel haben die Mittelmeerdiät in Südeuropa verdrängt. Foto: Ángel García

Ein gewichtiges Problem

Rund ein Viertel der spanischen Kinder hat Übergewicht – Maßnahmen von Ärzten und Institutionen zeigen langsam Wirkung

Anne Götzinger
Alicante

Napoleón Pérez Farinos, jefe de área de la vocalía Estrategia NAOS, partició en la elaboración de este artículo sobre el Estudio Aladino en esta revista alemana.

Iciar Fierros, consejera técnica de la Subdirección General de Coordinación de Alertas y Programación del Control Oficial en un reportaje del Magazine de *La Vanguardia* "*Los guardianes de los alimentos*".

Los alimentos nunca habían sido tan seguros como ahora, pero los consumidores no se acaban de fiar. ¿Es bueno tomar ensaladas pese a los plaguicidas? ¿Los mejillones llevan arsénico? ¿Podemos estar ingiriendo hormonas sin saberlo? Las respuestas las tienen los cientos de personas que velan por nuestra seguridad alimentaria. Estos son algunos de ellos.

El domingo 12 de marzo, Milagros Nieto en el suplemento *salud/alimentación* del diario *La Razón*.

Milagros Nieto
Subdirectora general de Coordinación de Alertas y Programación del Control Oficial de Aecosan

«*La seguridad de los alimentos en España es muy alta*»

Consejo de redacción

Presidente
Jose Javier Castrodeza Sanz
Directora Ejecutiva
Teresa Robledo de Dios
Secretaria General
Sara Pupato Ferrari
Subdirector General de Promoción de la Seguridad Alimentaria
Victorio Teruel Muñoz
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