

49 julio 2017

AECOSAN galardonada

[Pág. 2]

• FeNIL reconoce la trayectoria de AECOSAN

• AECOSAN en los Premios AVACU 2017

AECOSAN consumo

[Págs. 3 a 6]

• Alquiler de vehículos

• Los derechos del consumidor en la era digital

AECOSAN seguridad alimentaria

[Pág. 7]

• Informe anual de la UE de residuos de plaguicidas en alimentos de 2015

AECOSAN nutrición

[Págs. 8 a 10]

• Día nacional de la nutrición. "Hábitos para toda la vida: este año te llevamos al huerto"

• Reunión del pleno del Observatorio de la nutrición y del estudio de la obesidad

AECOSAN cooperación internacional

[Pág. 11]

• Memorándum de entendimiento entre AECOSAN Y PROFECO

• Delegación de República de Montenegro visita CNA

AECOSAN jornadas

[Pág. 12]

• Jornadas de Referencia sobre Análisis de Alimentos en el CNA

• Curso de Formación en el CNA

AECOSAN breves

[Págs. 13 a 18]

AECOSAN legislación

[Pág. 19]

AECOSAN en los medios

[Pág. 20]

• Normalización en acción, la opinión de Manuel Carbó

• Fernando Moner, entrevistado por 20 Minutos

y además...

AECOSAN galardonada por la Federación de Industrias Lácteas (FeNIL)



Francisco Rodríguez, Javier Roza, Isabel García Tejerina, Teresa Robledo y Luis Calabozo.

FeNIL reconoce la trayectoria de AECOSAN



AECOSAN ha recibido un reconocimiento a su trayectoria institucional como Agencia en el acto de celebración del 40 aniversario de la Federación de Industrias Lácteas (FeNIL).

Teresa Robledo, directora ejecutiva de AECOSAN, recibió el premio de manos del presidente de FeNIL Javier Roza quien realizó un resumen sobre la evolución de la Agencia, desde su creación en 2001 como Agencia Española de Seguridad Alimentaria, hasta la actualidad como Agencia Española de Consumo, Seguridad Alimentaria y Nutrición.

Teresa Robledo, agradeció el reconocimiento otorgado a la Agencia, destacando que la AECOSAN se ha consolidado en España como un organismo con credibilidad, iniciativa y capacidad para aunar voluntades y potenciar la cooperación intersectorial e interinstitucional, siempre pensando que el objetivo fundamental es lograr un alto nivel de protección de la salud de los ciudadanos a partir de los conocimientos científicos actuales.

En el acto también se reconoció la labor del Ministerio de Agricultura, Pesca, Alimentación y Medio Ambiente, así como la de Francisco Rodríguez, presidente de Industrias Lácteas Asturianas y miembro fundador de FeNIL.

Al acto, en el que también participó el director general de FeNIL, Luis Calabozo, asistieron numerosos representantes de MAPAMA, AECOSAN, MINECO, ICEX, FIAB y sus asociaciones, embajadas, asociaciones de la distribución, organizaciones Agrarias, presidentes y directores generales de empresas de FeNIL, etc...



AECOSAN galardonada en los V Premios AVACU 2017

La Asociación Valenciana de Consumidores y Usuarios celebró el pasado 9 de junio su V Edición de los PREMIOS AVACU, unos premios que quieren apoyar y reconocer a colectivos, empresas e iniciativas por sus acciones y proyectos en defensa de los consumidores, en un acto celebrado en el Edificio del Reloj del puerto de Valencia y al que asistieron cerca de 200 personalidades y autoridades de la política y la sociedad valenciana.

La Agencia Española de Consumo, Seguridad Alimentaria y Nutrición (AECOSAN) ha obtenido el **Premio a la Institución** que más y mejor promueve con su actuación diaria los derechos de los consumidores, por ejercer la protección y el fomento de los derechos de los consumidores tanto en materia de seguridad de los productos como de sus intereses económicos; por promover la seguridad alimentaria y fomentar la formación, información y educación de la salud en el ámbito de la nutrición y, en particular, en la prevención de la obesidad.

Natxo Costa, director general de Comercio y Consumo, hizo entrega del premio a Teresa Robledo, directora ejecutiva de la Agencia, quien destacó en su intervención el trabajo conjunto de la AECOSAN y las asociaciones de consumidores.

Durante la gala, AVACU hizo entrega además de otros dos premios: el **Premio a la Iniciativa** que más ha favorecido los derechos a los consumidores, que fue entregado por Maite Girau, concejal delegada de Sanidad, Salud y Deportes a la Mesa de Participación (MPAC) y el **Premio a la idea o actuación más solidaria, Premio José Fondo Viana**, que fue a parar a la Asociación Amigos del Padre Vicente Berenguer.

El presidente de AVACU y el delegado de gobierno cerraron el acto, haciendo balance de los principales problemas actuales en el mundo del consumo, así como de las expectativas y futuros proyectos y destacando la necesidad de una colaboración y un trabajo conjunto de la administración, empresas y asociaciones de consumidores.

Alquiler de vehículos

El alquiler de un vehículo puede realizarse con la propia compañía, a través de una agencia u otras empresas intermediarias, directamente o en páginas especializadas de Internet. Debe comparar ofertas e informarse sobre los precios y condiciones de venta para saber cuál es la más beneficiosa para usted.

Antes de alquilar

Compare las condiciones del alquiler del vehículo. En primer lugar debe tener en cuenta que el precio anunciado del alquiler debe incluir todos los cargos obligatorios que permitan al conductor manejar el vehículo (seguro obligatorio de responsabilidad civil, cargo por conductor joven, etc.). Así mismo, debe prestar atención a la forma de pago, depósito de seguridad, pago anticipado, gastos de combustible, servicios opcionales ofertados (como silla para niños, GPS, etc.), condiciones del seguro obligatorio de responsabilidad civil (de personas y bienes), cantidad y condiciones del reembolso de la franquicia, garantías (seguro a pasajeros) o exclusiones (daños al conductor, seguros incluidos en el alquiler), cobertura, exclusiones y precios de otros seguros opcionales ofertados.

Exija que todos los defectos detectados (ralladuras, golpes, etc.) sean anotados detalladamente antes de recoger el vehículo y conserve una copia del informe donde se relacionen los mismos.

Antes de firmar el contrato

El arrendador deberá siempre entregar al consumidor un presupuesto sin compromiso.

Este presupuesto debe incluir la siguiente información:

- Fecha, lugar y hora para la entrega y devolución del vehículo.
- Nombre, dirección, teléfono y correo electrónico (si lo alquila por Internet) de la empresa de alquiler.
- Principales características de la oferta, incluyendo su período de



- validez, el período de alquiler y la categoría y modelo del vehículo.
- En su caso, servicios o productos adicionales contratados.

- Seguros opcionales.
- Precio total con IVA incluido y una relación detallada con el precio de cada servicio adicional contratado (ej. seguros opcionales).

- Cantidad exigida para el depósito o pre-autorización de la tarjeta de crédito para hacer frente a posibles daños causados al vehículo.
- Descuentos o promociones y sus condiciones.

Modelo del vehículo

Si el modelo de vehículo reservado no está disponible, exija otro modelo sin incremento de precio, aunque el modelo sea de una categoría superior.

Puede ocurrir que:

- El vehículo esté en una categoría inferior: el precio debe reducirse en relación al modelo que le ofrezcan.
- El vehículo no cumpla con los requisitos previstos en el contrato (automático, cuatro puertas, etc.): puede negarse a ello y dar por cancelada la reserva y exigir, en su caso, el dinero abonado por adelantado. Si esta situación le ha perjudicado, puede solicitar una compensación.

Estado del vehículo

Si el vehículo presenta algún daño (arañazos, golpes, etcétera), es fundamental que se anoten en todas las copias del contrato los daños encontrados, o se anexe en documento adjunto los resultados de la inspección antes del alquiler. Esta inspección es fundamental si quiere evitar posibles cargos por daños de los cuales no es responsable.

Este documento debe estar firmado por las dos partes.

Condiciones económicas

Depósito de seguridad o franquicia o preautorizaciones de su tarjeta de crédito. El depósito o bloqueo de una cantidad en su tarjeta de crédito se destina a cubrir los daños que puedan ocurrir durante el periodo de alquiler o cualquier facturación adicional (limpieza, pérdida de llaves, etc.). Antes de firmar el contrato (bien durante el proceso de reserva, si lo hace por Internet, o en el punto de alquiler) la compañía deberá informarle de la cantidad que tendrá que entregar como depósito o que le bloquearán de su tarjeta por este concepto, y la finalidad o posibles gastos potenciales a los que se destina. Cualquier restricción aplicada al uso de su tarjeta de crédito/débito deberá ser explicada en el proceso de reserva además de en las condiciones generales del alquiler.

Pago anticipado. En el caso de que el usuario pague con tarjeta de crédito el propietario puede solicitar un anticipo de alquiler. Es una manera de comprobar la solvencia del arrendatario y tiene en cuenta el valor del vehículo asignado.

Seguro

El seguro de responsabilidad civil es obligatorio y debe estar incluido en el precio base del alquiler. Cubre lesiones o daños sufridos por terceros, así como los daños causados a los pasajeros del vehículo.

Las empresas de alquiler ofrecen seguros adicionales que se pueden suscribir a cambio de una tarifa plana diaria. Asegúrese de que la opción para contratar estos seguros opcionales no está premarcada y que le ofrecen información clara y transparente sobre las coberturas, exclusiones y precios, y, también, de que no ha contratado las mismas coberturas con la empresa intermediaria.

En caso de pérdida, robo o daños al vehículo alquilado, las responsabilidades en que incurra el arrendatario difieren considerablemente de un contrato a otro. Por ello es esencial prestar atención a las garantías o las exclusiones del contrato ya que pueden surgir diversas situaciones:

- No ha suscrito un seguro opcional: si usted causa daño a terceros (pasajeros del vehículo, otro vehículo, peatón, etc.) el seguro de responsabilidad civil incluido en el precio del alquiler, cubre las lesiones personales y los daños sufridos pero no los del vehículo alquilado.
- Sí tiene un seguro opcional: el seguro opcional suele cubrir los gastos en casos de avería o daños al vehículo y, en ocasiones, también el robo aunque estos seguros pueden ser independientes.

Política de combustible

Si la compañía de alquiler le ofrece varias opciones, se recomienda elegir la opción lleno/lleno (entrega con el depósito de combustible lleno y devolución también lleno), sin que esta elección vaya ligada a paquetes con otros servicios que requieran cargos adicionales para el consumidor. Esto le permite saber de antemano que el precio del combustible no va a repercutir en el precio del alquiler. Otras opciones serían posibles siempre que la compañía las ofrezca como segunda opción e indique el precio del combustible desde el comienzo del proceso de reserva, o antes de firmar el contrato, y, si no puede calcularlo

razonablemente de antemano, la manera en que se determina. También deberían informarle si conlleva gastos de repostaje y el coste de los mismos.

La devolución del vehículo

Es recomendable devolver el vehículo en la fecha y hora convenida en el contrato. Entréguelo con tiempo suficiente para inspeccionarlo con el agente de la compañía de alquiler y, de esta forma, evitar que le carguen gastos por posibles daños de los que no es responsable o con los que no está de acuerdo con la valoración que ha hecho la compañía.

En caso de daños al vehículo en la inspección postalquiler, la compañía debería enviarle las evidencias del daño alegado antes de efectuar los cargos en su tarjeta e indicarle cómo calcula los costes de la reparación.

Debe conocer las condiciones y responsabilidades aplicables en caso de devolución del vehículo más allá de la fecha programada, que deben figurar en su contrato de alquiler.

Revise el estado del vehículo en presencia del arrendador.

En caso de reclamación

Como primer paso, diríjase al servicio de atención al cliente de la empresa de alquiler y guarde una copia de su reclamación.

En segundo lugar, diríjase a los organismos de Consumo, donde podrá presentar una reclamación, o a cualquiera de los organismos de resolución alternativa de conflictos que den cobertura al comerciante y cuya información debe aparecer en las condiciones generales aplicables al alquiler y en la web del comerciante, si la hubiera.

Y si no está conforme con el servicio, no dude en hacer valer sus derechos...

Utilice las hojas de reclamaciones. Todos los establecimientos están obligados a tenerlas a disposición de los consumidores y usuarios.

Recuerde que la reclamación se puede presentar en los [Servicios de Consumo de las comunidades autónomas](#) y en las [Oficinas Municipales de Información al Consumidor](#) de su ayuntamiento, así como en las [Asociaciones de Consumidores](#). [Organismos que participan en la campaña.](#)

Enlaces de interés: [Viaje con los derechos aprendidos.](#)

Los derechos del consumidor en la era digital



Compra del producto

El comercio electrónico, canalizado a través de las nuevas vías de comunicación surgidas en el contexto de la "sociedad de la información", puede convertirse en una nueva herramienta de comunicación y de negocio entre empresarios y consumidores. Dejando a

salvo ciertas particularidades que se producen precisamente por la utilización de un entorno tecnológico determinado, lo cierto es que el consumidor, en ningún caso, puede esperar, y recibir, una protección menor de lo que le dispensa la normativa vigente en las formas de comercio tradicionales.

Antes de comprar

Antes de comprar productos o servicios en la Unión Europea (UE), el vendedor debe proporcionar información clara, correcta y comprensible sobre el producto o servicio.

En las ventas *on line*, por teléfono, por catálogo de venta por correo o a domicilio, también debe recibir, antes de efectuar la compra, la siguiente información:

- dirección de correo electrónico del vendedor
- restricciones de entrega aplicables en determinados países
- tu derecho a **anular el pedido** en el plazo de 14 días naturales
- los servicios postventa disponibles
- los mecanismos de resolución de litigios
- el número de registro mercantil del vendedor
- el título profesional y, en su caso, el número de identificación a efectos de IVA del vendedor
- en su caso, la asociación profesional a la que pertenece el vendedor

En este tipo de compras conviene tener en cuenta que no debe pagar gastos de entrega ni otros **recargos** de los que no le hayan informado previamente.

La información previa forma parte del contrato, salvo si ha acordado con el vendedor la modificación de las condiciones previstas en su sitio web, por ejemplo.

Los contratos deben estar redactados de forma sencilla y comprensible y no incluir **cláusulas abusivas**.

Se debe tener en cuenta que una dirección web finalizada en .eu o .es no es garantía de que el vendedor esté establecido en la UE o en España.

Confirmación de la compra

Después de efectuar una compra online o a domicilio, debe recibir la

confirmación escrita de la transacción. La confirmación puede hacerse en papel o en otro soporte duradero como un correo electrónico, fax o mensaje a su cuenta personal en la web del vendedor.

Lo fundamental es que pueda conservarla y que el vendedor no la pueda modificar a su antojo.

Comunicación postventa por teléfono

Las empresas que ofrecen servicios de asistencia telefónica postventa a los consumidores deben garantizar que las llamadas se facturen según la tarifa básica. Está prohibido que usen un número de tarifa de mayor coste o de tarificación adicional para pedir información o presentar una reclamación sobre sus compras o contratos.

Precios y pagos

Al hacer una compra, tiene que recibir información clara sobre el precio total de los productos o servicios, incluidos todos los impuestos y gastos adicionales.

Si se trata de una compra por internet, debe reconocer explícitamente —por ejemplo, pulsando un botón o similar— que es consciente de que hacer un pedido implica obligatoriamente pagar.

Recargos: suplementos por utilización de tarjetas y otros medios de pago

Si el vendedor quiere facturar un recargo por utilizar un medio de pago específico, la tarifa no puede ser superior a los costes reales que tiene por el tratamiento del pago.

En España no se podrán exigir al ordenante el pago de gastos o cuotas adicionales por la utilización de una tarjeta de débito o de crédito.

Gastos por servicios adicionales

Para cualquier pago adicional solicitado por el vendedor, como entrega urgente, empaquetado para regalo o seguro de viajes, debe dar su consentimiento.

Las empresas no pueden cobrar por esos servicios a no ser que lo elija expresamente.

La utilización de casillas preseleccionadas en la web del vendedor no constituye un consentimiento expreso y tiene derecho al reembolso de todos los pagos que haya efectuado así.

Envío y entrega

Salvo acuerdo en contrario de las partes sobre el plazo de entrega, el comerciante entregará los bienes mediante la transmisión de su posesión material o control al consumidor sin ninguna demora indebida y en un plazo máximo de 30 días a partir de la celebración del contrato.

Productos estropeados

el vendedor es responsable de los posibles daños causados a los productos desde el momento de su expedición hasta su recepción. Recuerde que si ha comprado un artículo en la UE que está defectuoso o no es o no funciona según lo anunciado, tiene derecho a solicitar una reparación, un cambio o, si nada de esto es posible, un reembolso. Puede dirigirse a los [Centros Europeos de Información al Consumidor](#) del lugar de su residencia.

Garantías y devoluciones

el vendedor debe reparar, sustituir, hacer un descuento o reembolsarle el importe abonado, si el producto que ha comprado está defectuoso o no es o no funciona según lo anunciado.

Si ha adquirido un producto o un servicio por internet o fuera de un establecimiento comercial (por teléfono, por correo o a un vendedor a domicilio), también tiene derecho a anular y devolver el pedido en el plazo de 14 días naturales, por cualquier motivo y sin justificación alguna.

Este derecho, conocido como derecho de desistimiento, tiene una serie de excepciones que vienen recogidas en el [artículo 103 del Real Decreto Legislativo 1/2007](#), de 16 de noviembre.

Legislación de la UE

[Directiva sobre los derechos de los consumidores.](#)



Informe anual UE de residuos de plaguicidas en alimentos de 2015

La Autoridad Europea de Seguridad Alimentaria, EFSA, ha hecho públicos los resultados del plan de control oficial coordinado de la UE sobre residuos de plaguicidas en los alimentos correspondientes al 2015. Los resultados confirman la tendencia de los últimos años, por la cual una amplia mayoría de los alimentos analizados, más de un 97%, cumplían con los Límites Máximos de Residuos (LMR) fijados por la legislación alimentaria europea, y por lo tanto, eran seguros para el consumidor. Además más del 53% de las muestras no contenían residuos en una cantidad cuantificable.

En 2015, los Estados miembros de la UE junto con Noruega e Islandia llevaron a cabo, un año más, planes específicos de control de residuos de plaguicidas en los alimentos para verificar el cumplimiento de los límites establecidos en el Reglamento (UE) N° 396/2005, y así asegurar la comercialización de alimentos seguros para los consumidores europeos.

Cada plan específico de control de residuos está compuesto por un plan programado específicamente por cada país y otro común para toda la UE, lo que permite realizar un análisis general de la situación y evaluar tendencias. En el caso de nuestro país las muestras proceden de aquellas tomadas por las Comunidades Autónomas así como la Subdirección General de Sanidad Exterior del Ministerio de Sanidad, Servicios Sociales e Igualdad, y llegan a la EFSA a través de AECOSAN.

En total, en 2015, se tomaron 84.341 muestras de alimentos, incluidos alimentos infantiles, de producción ecológica e importados, que fueron analizados para buscar hasta 774 pesticidas diferentes. De su análisis, EFSA confirma que el riesgo para los consumidores debido a la posible presencia de residuos de plaguicidas en los alimentos continúa siendo bajo, al igual que en los últimos años. Menos de un 3% de todas las muestras incumplieron el límite fijado, siendo las de agricultura ecológica (99,3% libres de residuos) y las de alimentos infantiles (96,5%) las que menor presencia de residuos demostraron. Por el contrario, los alimentos importados de fuera de la UE presentaron una tasa de incumplimiento algo superior a los producidos en los países europeos (5.6% frente a 1.7 %). Se destaca especialmente

la baja presencia de residuos en productos procesados como el aceite de oliva y los productos de origen animal.

En el informe publicado, EFSA también realiza una evaluación de la exposición a dichos residuos por los consumidores europeos a través de la dieta, tanto a corto (toxicidad aguda) como a largo plazo (toxicidad crónica). La base de este análisis lo constituyen los resultados obtenidos ese año y siempre se aplica un enfoque conservador, es decir, del peor caso posible (o sea, que se tiende a sobre-estimar el riesgo). Finalmente se hacen recomendaciones para mejorar el control en los alimentos en el futuro. En todos los casos, se descarta un riesgo para los consumidores y se afirma que el riesgo de sufrir consecuencia para la salud de la población por los residuos de plaguicidas contenidos en los alimentos es bajo.

Cabe destacar que, de cara a interpretar correctamente los resultados, se debe tener en cuenta que la presencia de residuos de plaguicidas en alimentos (incluso en algunos casos en los que se llegan a superar los LMR) no implica necesariamente un problema de seguridad alimentaria. Esto es debido al especial proceso de fijación de LMR en la UE, no pudiendo ser éstos considerados como límites toxicológicos, sino basados en las buenas prácticas agrícolas con el menor uso posible del producto fitosanitario.

La Autoridad Europea así como los Estados miembros seguimos trabajando en el desarrollo de metodología de evaluación aplicable en aquellos casos en los que se encuentran residuos de más de una sustancia activa diferente, situación detectada en un 28% durante las muestras tomadas en 2015.

Resultados en España

En el caso particular de España, y dentro del marco de este programa en el que no se reflejan datos de producción primaria, sino únicamente de control en mercado y en frontera, en 2015 se analizaron un total de 2.186 muestras, la gran mayoría frutas y hortalizas (58.20 %) pero también alimentos de origen animal (17,2 %), cereales (2%), alimentos infantiles (4.5%), y alimentos procesados (17,9%). De los



resultados obtenidos se desprende que el 98.9 % de las muestras tomadas en España durante ese año respetaron el LMR establecido por la legislación alimentaria, teniendo en cuenta la incertidumbre analítica, tal y como marcan las guías europea.

En el informe de EFSA se pueden consultar las medidas adoptadas por las autoridades competentes (sanciones, retirada del mercado, información al sistema de alerta, etc) encaminadas a mantener un alto nivel de seguridad alimentaria en el país. Es importante destacar que en 2015 hasta 27 laboratorios españoles diferentes han participado en este plan de muestreo nacional, todos ellos coordinados por el Centro Nacional de Alimentación (CNA-AECOSAN) e incluidos en la Red Nacional de Laboratorio de Seguridad Alimentaria – RELSA- que pretende optimizar el funcionamiento de este importante eslabón en la cadena de control oficial.

[Más información sobre el programa de control de residuos de plaguicidas.](#)

[Más información sobre el informe de la EFSA.](#)

EL DÍA NACIONAL DE LA NUTRICIÓN

“Hábitos para toda la vida: este año te llevamos al huerto”

El objetivo de la campaña “Hábitos para toda la vida: Este año te llevamos al huerto” es dar a conocer la importancia que tienen las frutas, verduras y hortalizas en nuestra dieta, no solo por su riqueza nutricional sino también por sus propiedades organolépticas.

La FESNAD y la AECOSAN recuerdan que una alimentación saludable acompañada de actividad física es fundamental para nuestra salud.

Las frutas, verduras y hortalizas son imprescindibles en nuestra dieta aportando agua, fibra, vitaminas y sales minerales. Por esta razón, la XVI edición del Día Nacional de la Nutrición, que se celebra cada año el 28 de mayo, ha querido centrarse en la importancia de una buena alimentación combinada con unos hábitos de vida saludables. En línea con el tema “Este año te llevamos al huerto”, la FESNAD (Federación Española de Sociedades de Nutrición, Alimentación y Dietética) y la AECOSAN (Agencia Española de Consumo, Seguridad Alimentaria y Nutrición), presentaron el 26 de mayo las actividades desarrolladas durante la campaña de este año con la que buscan concienciar a toda la población de la importancia que tiene llevar un estilo de vida saludable.

En la presentación de campaña participaron Teresa Robledo, directora ejecutiva de la AECOSAN; la prof. dra. Ascensión Marcos, presidenta de la FESNAD; y la dra. Irene Bretón, vicepresidenta de la FESNAD, que han recordado que el consumo diario recomendado de frutas, verduras y hortalizas es de cinco raciones, lo que es básico para el mantenimiento de una correcta alimentación, no sólo por su riqueza nutricional sino porque además, proporciona una gran diversidad de alimentos y sus propiedades organolépticas y estructurales le confieren presentaciones que pueden hacer su consumo más apetecible.

Durante la presentación se recordó que el déficit de estos alimentos en nuestra dieta puede acarrear en nuestro organismo grandes

carencias de nutrientes como vitaminas, fibra o sales minerales, entre otros. Además, se trata de una fuente indiscutible de agua que, como destacaron los representantes de FESNAD, es un elemento esencial para mantenernos correctamente hidratados.

La dra. Ascensión Marcos, quiso destacar durante su intervención que “Nuestro país, propio de la cultura mediterránea, nos ofrece un sinfín de variedades de frutas, verduras y hortalizas. Además, prácticamente todas las comunidades autónomas, ofrecen productos típicos de su huerta, lo que hace que la variedad se multiplique”. La forma de elaboración también ha ocupado un apartado de interés durante la presentación, según la Dra. Marcos, “Las técnicas culinarias en los procesos de cocinado también juegan un papel importante en el mantenimiento de los nutrientes, de esta manera, se recomienda consumirlas al vapor, pero lo mejor es experimentar y comprobar que estos alimentos no tienen que ser, para nada, aburridos o monótonos”.

Tanto desde la FESNAD como desde la AECOSAN se indicó que consumir 2-3 raciones de fruta al y otras 2-3 raciones de verduras y/o hortalizas, incorporadas en el desayuno, almuerzo, merienda, como acompañamiento y/o como postres en las comidas principales (comida y cena), ayudan a nuestro organismo a prevenir muchas enfermedades entre las que destacan las enfermedades cardiovasculares, el cáncer, enfermedades del sistema digestivo y algunas enfermedades neurodegenerativas gracias a su alto contenido en vitaminas, fibra, antioxidantes y minerales.

Por su parte, D^a. Teresa Robledo, puso de manifiesto la labor que está llevando a cabo la AECOSAN a través de la Estrategia NAOS y ha recordado que “la creación de hábitos saludables como es el consumo de cinco raciones de frutas y hortalizas al día desde la infancia es primordial para prevenir la obesidad infantil y desarrollar enfermedades no transmisibles en las distintas etapas de la vida”. Además, indicó que “según los datos de la Encuesta Nacional de Alimentación en

población Infantil y Adolescente, ENALIA de la AECOSAN, solo el 30 % de niños y niñas entre 6 meses y 17 años consume fruta fresca o zumos naturales más de una vez al día, y tan solo el 3 % consume hortalizas más de una vez al día”, y que “la familia es el entorno ideal, junto con el colegio, para promocionar y fomentar el consumo de frutas y hortalizas en niños y niñas”.

Hábitos para toda la vida

La dra. Irene Bretón, vicepresidenta de la FESNAD, señaló que con el lema de este año se pretende concienciar a la población de la importancia que tienen las frutas y hortalizas, tanto en el desarrollo infantil como en la edad adulta, si bien, no se debe olvidar el conjunto de la dieta, la utilización de técnicas culinarias adecuadas, la hidratación y el estilo de vida activo”.

De esta manera, se han recordado ocho pautas que se deben mantener para la promoción del consumo de frutas, verduras y hortalizas.



8 Pautas para la promoción del consumo de frutas, verduras y hortalizas

1. Consumir 2-3 raciones de verduras y hortalizas al día.
2. Consumir 2-3 raciones de frutas al día.
3. Es importante cocinar las verduras y hortalizas al vapor o a la plancha.
4. Se deben incluir en la dieta frutas y vegetales de todos los colores.
5. La utilización del caldo de cocción de los vegetales para las sopas es una técnica muy recomendable.
6. Cuando se prepare un zumo, es fundamental incluir la pulpa de las frutas y hortalizas e ingerirlo tras prepararlo para evitar la oxidación.
7. Es recomendable alternar el consumo de verduras y hortalizas crudas y cocinadas.
8. Para conseguir un mayor aporte de fibra, es conveniente comer la fruta con piel y bien lavada.

“Este año te llevamos al huerto”

Con motivo del Día Nacional de la Nutrición cada comunidad organizó diferentes actividades para promover unos hábitos de vida saludable entre la población. En Madrid, como en la edición anterior, en colaboración con Madrid Salud, el domingo 28 de mayo a las 10:30h, se celebró una ruta saludable de 3,8 km con el comienzo en el Paseo Yererías nº 15. El recorrido tiene como objetivo promover la actividad física y concienciar a la gente de la importancia que tiene una alimentación saludable y una correcta hidratación, acompañadas de actividad física diaria.

Además, durante toda la mañana, se organizaron talleres para los más pequeños en los que pudieron conocer de primera mano la campaña y la importancia de consumir frutas y verduras desde la infancia.

Asimismo, el 26 de mayo, a partir de las 10.00 horas se llevaron a cabo distintas acciones en el Parque del Retiro. Concretamente en la Cabaña del Retiro se realizó un Paseo Saludable etnobotánico en el que educadores ambientales explicaron la vegetación y los usos de distintos vegetales. A continuación, en los viveros del Retiro, se impartió una charla dirigida por Nutricionistas-Tecnólogos de Alimentos sobre el consumo saludable de frutas y verduras.



Marian Dal Re, Teresa Robledo de Dios, Ascensión Marcos e Irene Bretón.

Los más pequeños también tuvieron opción de aprender sobre el consumo de frutas y verduras a través de una charla educativa con una visita personalizada a la huerta en la que los educadores explicaron los cuidados y la identificación de los productos de la huerta.

En el resto de España también se organizaron diferentes actividades con este motivo. Así, en la ciudad alicantina de Orihuela, se llevaron a cabo una serie de actividades en la Escuela Politécnica Superior de Orihuela (EPSO) de la Universidad Miguel Hernández de Elche diri-

gidas tanto para alumnos de Educación Secundaria y Bachillerato (23 y 26 de Mayo) como para todos los públicos (sábado 27 de mayo). De esta manera, se celebraron conferencias informativas y talleres didácticos impartidos por Graduados en Ciencia y Tecnología de los Alimentos, el grupo Badali (UMH) y parte de la dirección de la EPSO. Además, la Asociación de cocineros y reposteros de Alicante participó ofreciendo una degustación de platos elaborados con frutas y hortalizas, haciendo especial hincapié en los nuevos alimentos como la chía y la quinoa.

Reunión del pleno del Observatorio de la nutrición y de estudio de la obesidad

El pasado 26 de mayo tuvo lugar la reunión anual del pleno del Observatorio de la Nutrición y de Estudio de la Obesidad, en la sede de la Agencia Española de Consumo, Seguridad Alimentaria y Nutrición (AECOSAN), que contó con la presencia del presidente del Observatorio, el Dr. Valentín Fuster, la directora ejecutiva de la AECOSAN y vicepresidenta del Observatorio, Dra. Teresa Robledo de Dios, la coordinadora de la Estrategia NAOS, D^a M^a Ángeles Dal Re Saavedra, el secretario del Observatorio, el Dr. Napoleón Pérez Farinós, el subdirector general de Promoción de la Seguridad Alimentaria, D. Victorio Teruel, los miembros y vocales del Observatorio, además de otros técnicos de la Estrategia NAOS y de la subdirección general de Promoción de la Seguridad Alimentaria de la AECOSAN.

El primer punto del orden del día de la sesión fue la revisión del “[Conjunto mínimo de Indicadores](#)” para la Evaluación de la Estrategia NAOS 2011-2017, para la mejora, perfeccionamiento y adaptación de los mismos ya que constituyen una de las bases del Observatorio. En esta revisión se está trabajando actualmente a través del grupo de trabajo que mantiene la Estrategia NAOS con las Consejerías de sanidad de las CC AA.

A continuación, se explicaron las propuestas para el Plan Nacional de Colaboración para la “Mejora de la composición de los alimentos y bebidas 2017-2020”, que se está llevando a cabo en cooperación con los interlocutores de las industrias de alimentos y bebidas, la distribución, empresas de restauración, entre otros, para promover que haya más alimentos y bebidas con menos azúcar, sal y grasas saturadas y de manera que las opciones saludables sean las más fácilmente accesibles a los consumidores. Para ello, la AECOSAN ha desarrollado el estudio del contenido de azúcar en los alimentos en España 2016, en el que se ha realizado el análisis por laboratorio del contenido de azúcar total en cada producto. Además se ha recogido la información nutricional de las etiquetas de cada



producto y se han tenido en cuenta otros estudios previos de la AECOSAN sobre sal y grasas. Con todo ello, se están proponiendo a los distintos sectores diversos objetivos numéricos: porcentajes de reducción de sal, grasas, saturadas, azúcares, además de volumen de productos mejorados del portfolio, empresas implicadas, además de otras medidas, y así conformar el “Plan para instaurar voluntariamente desde el 2017 a 2020”.

Como tercer punto del orden del día, se presentó el “Estudio sobre la coherencia entre el contenido de nutrientes de los alimentos y la información incluida en el etiquetado nutricional”. Ha sido una evaluación realizada a través de la información obtenida en el estudio de azúcares ya señalado anteriormente, comparando la cantidad de azúcar medida por el laboratorio con la declarada en el etiquetado. También se ha cuantificado el número de productos que cumplían con los criterios de tolerancia mediante el documento de orientación de la CE para establecimiento de tolerancias para los valores nutricionales declarados en la etiqueta. Todo ello ha permitido confirmar que el etiquetado nutricional de los alimentos en

España presenta una información precisa y veraz acerca del contenido de nutrientes.

Otro de los temas tratados durante la reunión, como cuarto punto del orden del día fue el [Estudio ALADINO 2015](#). Se presentaron los resultados principales y algunas nuevas explotaciones de los datos, concluyendo que aunque la prevalencia de sobrepeso y obesidad en niños y niñas de 6 a 9 años en España es muy alta, si observamos los datos procedentes del estudio ALADINO en 2011 y el último en 2015, se ha producido una disminución estadísticamente significativa en la prevalencia de sobrepeso y obesidad conjuntamente (lo que llamamos exceso de peso) del 44,5 % al 41,3 % entre 2011 y 2015. Se observa esta disminución tanto en niños (del 47,6 % al 42,8 %) como en niñas (del 41,2 % al 39,7 %). Por lo tanto, la tendencia temporal del exceso de peso en niñas y niños de 6 a 9 años en España es en la actualidad decreciente y confirman la inversión de la tendencia del sobrepeso y la obesidad infantil en España. No obstante hay que seguir haciendo el seguimiento.

Por último, desde la Subdirección General de Promoción de la Seguridad Alimentaria se expusieron los datos más relevantes obtenidos tras la evaluación de la ingesta de micronutrientes en población infantil y adolescente en España a través del [Estudio ENALIA](#), que se trata de un estudio desarrollado a nivel nacional con datos recientes y representativos sobre las ingestas nutricionales en la población infantil y adolescente, elaborado en el marco de un proyecto europeo EU Menu que permite comparar los datos de consumo a nivel internacional. Se han observado deficiencias de vitamina D en todas las edades y sexos, calcio y vitaminas E y folato especialmente en los mayores de 9 años y magnesio e iodo en los mayores de 14 años. Además, la ingesta de sodio es elevada en todos los grupos de edad, existiendo más de un 40% de la población escolar y adolescente con ingestas por encima de la ingesta máxima tolerable. Recientemente, toda esta información ha sido publicada en la revista [Nutrients](#).

Memorándum de entendimiento entre AECOSAN Y PROFECO

El 21 de abril, se procedió a la firma de este Memorándum en un acto en el Ministerio de Asuntos Exteriores y Cooperación, en el marco de la reunión XII de la Comisión Binacional entre España y Méjico.

PROFECO, es el acrónimo de la Procuraduría Federal del Consumidor: un organismo público dependiente de la Secretaría de Economía del Gobierno Federal Mexicano.

El Memorándum de entendimiento tiene como objetivo establecer los términos conforme a los cuales los firmantes cooperarán para darse asistencia e intercambio de información, a fin de fortalecer y mejorar la orientación, protección y defensa de los consumidores. En el ámbito de Cooperación entre ambas instituciones se abordarán los siguientes campos:

- Intercambio de información y experiencias respecto de mejores prácticas de interacción entre las dos instituciones, la ciudadanía y las asociaciones o grupos de consumidores, a efecto de considerar dicha información en la elaboración e instrumentación de políticas en materia de protección al consumidor.
- Intercambio de información en relación con el marco legal y reglamentario en materia de protección al consumidor.
- Asesoría en materia de acciones colectivas o acciones populares según la denominación de cada país.
- Formativo: Organización conjunta de seminarios, talleres y conferencias para la capacitación del personal.
- Intercambio de información con respecto a seguridad de los productos. Dicha información podrá referirse al conocimiento recíproco de las actividades llevadas a cabo por laboratorios de referencia.
- Desarrollar programas o proyectos de investigación específicos en materia de consumo.
- Seguimiento de medios alternativos de solución de controversias de consumo.



Delegación china junto a técnicos de AECOSAN.

Delegación de la República Popular China visita AECOSAN

El 18 de mayo tuvo lugar en la sede de la Agencia Española de Consumo, Seguridad Alimentaria y Nutrición la visita de una delegación de la Provincia de Jiangsu de la República Popular China.

Es la segunda vez que una delegación de esta provincia visita la Agencia persiguiendo el objetivo de establecer canales de comunicación e intercambio de experiencias profesionales. El motivo principal de la presente reunión ha sido la de conocer el sistema de control de la seguridad alimentaria, por lo que a lo largo de la misma se presentó la estructura y las funciones de la Agencia y se trataron temas como la Red de Alerta Alimentaria, el Plan Nacional de Control de la Cadena Alimentaria y el Registro General de Alimentos.



La delegación de la República de Montenegro junto técnicos del CNA.

Delegación de República de Montenegro visita CNA

Dentro del Programa de Asistencia Técnica e Intercambio de Información (TAIEX) de la Comisión Europea y en cooperación con la AECOSAN, se ha organizado en el Centro Nacional de Alimentación (CNA) la visita de trabajo de una delegación de la República de Montenegro, sobre la determinación de los 4 Hidrocarburos aromáticos policíclicos

legislados en la Unión Europea y el análisis de residuos de medicamentos veterinarios incluidos en los grupos A1 (estilbenos), A3 (esteroides), A4 (resorcílicos y lactonas) y A5 (beta-agonistas).

Esta visita se ha organizado a modo de curso teórico-práctico de cinco días de duración, para tres técnicos y se ha impartido en el CNA del 3 al 7 de abril de 2017 bajo la coordinación del jefe de Área Química Dr. Pedro A. Burdaspal.



De izquierda a derecha: Joaquín Soler, Víctorio Teruel, Teresa Robledo y Paloma Cervera.

Jornadas de Referencia sobre Análisis de Alimentos en el CNA

El Centro Nacional de Alimentación celebró en su sede las jornadas anuales de referencia sobre análisis de alimentos los días 29 a 31 de mayo de 2017.

Teresa Robledo, directora ejecutiva de AECOSAN fue la encargada de inaugurar unas jornadas en las que han participado más de 250 profesionales inscritos, pertenecientes a 55 laboratorios designados para control oficial, autoridades competentes de todas las comunidades autónomas, laboratorios nacionales de referencia, organizaciones privadas, Federación de Industrias de Alimentación y Bebidas (FIAB), y la Entidad Nacional de Acreditación, entre otros.

El objetivo de las jornadas es compartir las nuevas tendencias en el control oficial, los métodos de análisis, la estimación del riesgo y, en definitiva, la promoción de la seguridad alimentaria. Durante las mismas, el Centro Nacional de Alimentación, como Laboratorio Nacional de Referencia pone a disposición de todos los laboratorios de control oficial sus conocimientos y experiencia con plena transparencia para que el control oficial sea más eficiente.

En esta ocasión, se ha optado por la realización de mesas redondas y bloques temáticos sobre temas de actualidad como el nuevo Reglamento de controles oficiales, estudios prospectivos, la planificación nacional de los controles oficiales o la comercialización de alimentos a través de internet. El segundo día se reservó para aspectos más técnicos y analíticos, por lo que las sesiones fueron más dirigidas a los técnicos o especialistas de los distintos temas que trabajan en los laboratorios de control oficial.

Los laboratorios de control oficial son pieza fundamental en la mejora de la seguridad alimentaria. Los controles analíticos son la base de la mayor parte de las actuaciones de las autoridades competentes en materia de control.

En las instalaciones del CNA, se trabaja en campos tan diversos como los residuos de medicamentos veterinarios, toxinas, microbiología, migraciones de materiales en contacto con alimentos, hidrocarburos aromáticos policíclicos, dioxinas, organismos modificados genéticamente, alérgenos y otros.

Curso de Formación en el CNA

El pasado 25 y 26 de abril se celebró en el Servicio de Biotecnología del CNA (Centro Nacional de Alimentación) un curso sobre "Análisis de la presencia de organismos modificados genéticamente en alimentos y piensos".

La finalidad del mismo fue cumplir con las funciones y competencias de los Laboratorios Nacionales de Referencia, y en consecuencia facilitar a los Laboratorios de Control Oficial la implementación de los métodos para el control de la presencia de OMG autorizados en la UE en alimentos y piensos bajo el Reglamento CE Nº 1829/2003.

El desarrollo del curso teórico-práctico de 16 horas de duración se ha basado en la puesta a punto de los métodos de detección de OMG, desde los procedimientos de extracción de ADN en muestras de alimentos y piensos, métodos de screening para la detección de la presencia de OMG, así como su identificación y cuantificación.

En el curso participaron nueve representantes de diferentes comunidades autónomas como Castilla León, Castilla la Mancha, Navarra, Murcia, Santander y Madrid.



Jose Javier Castrodeza en un momento de su intervención en el Foro.

El presidente de AECOSAN en Foro organizado por El Norte de Castilla

El secretario general de Sanidad y Consumo del Ministerio de Sanidad, Servicios Sociales e Igualdad y presidente de la Agencia Española de Consumo, Seguridad Alimentaria y Nutrición AECOSAN, participó el 30 de mayo en el Foro Económico de El Norte de Castilla con la ponencia *La Agencia española de Consumo, Seguridad Alimentaria y Nutrición. Su importancia en la Protección de la Salud.*

Jose Javier Castrodeza subrayó en Salamanca los altos estándares de seguridad alimentaria que existen en España y la trascendencia de AECOSAN dentro de la estructura sanitaria, resaltando la relevancia de su labor en materias de seguridad alimentaria y la importante colaboración existente con las comunidades autónomas que también desarrollan un papel fundamental.

Según comentó, la AECOSAN es un referente a nivel internacional y cuando hay alguna incidencia, los servicios de vigilancia permiten identificar la causa y establecer las medidas correctoras necesarias.

También se refirió a la fuerza del sector agroalimentario en Castilla y León y las garantías que ofrece, como lo demuestra el hecho de que en todo 2016 solo hubo dos incidencias o alertas alimentarias de cierta relevancia en Castilla y León, una comunidad en la que más de 700 personas, de las casi 7.000 que lo hacen en España, trabajan en los distintos ámbitos de control alimentaria para garantizar su seguridad.

DIL (Día Internacional Lácteo)

Teresa Robledo, clausuró la Jornada que se ha celebrado con motivo de la celebración del DIL (Día Internacional Lácteo). El acto ha tenido lugar en Madrid y ha reunido a numerosos profesionales de la industria láctea que conmemoraban también el 40 aniversario de la Federación Nacional de Industrias Lácteas).

La directora ejecutiva en su intervención ha felicitado a FeNIL por su 40 aniversario subrayando la magnífica labor que vienen realizando en el día a día, como agentes económicos, ya que con su actividad, impulsan el motor económico al que todos debemos unirnos y que debe tener reflejo en el avance de la sociedad española.

Teresa Robledo ha resaltado que la leche y los productos lácteos deben ser alimentos de consumo diario, como así se refleja en la Pirámide NAOS, que recoge las recomendaciones de frecuencia de consumo de alimentos y de actividad física promovidas por la Estrategia NAOS de la AECOSAN. La recomendación actual de consumo de leche y productos lácteos (yogures y quesos) es de unas 2-3 raciones al día, y el que se cubran estas recomendaciones, especialmente en niños, es fundamental.

También ha agradecido al sector lácteo su colaboración promoviendo la elaboración de productos que contribuyan a mejorar la dieta de la población al participar de forma voluntaria en acuerdos para disminuir el contenido de determinados nutrientes como grasas y azúcares dentro del Plan Nacional de colaboración para la Mejora de alimentos y bebidas 2017-2020.

Teresar Robledo durante la clausura del Día internacional lácteo.



AECOSAN apoya el proyecto “Prevención de la Obesidad. Aligera tu vida” de la Fundación SEEDO

El pasado 28 de junio se presentó el proyecto “Prevención de la obesidad. Aligera tu vida”, que está promovido por la Fundación Sociedad Española para el Estudio de la Obesidad (FSEEDO), que cuenta con el apoyo del Ministerio de Sanidad, Servicios Sociales e Igualdad a través de la Agencia Española de Consumo, Seguridad Alimentaria y Nutrición (AECOSAN) y el Instituto de Salud Carlos III. La iniciativa busca movilizar al conjunto de la sociedad en la prevención y tratamiento para frenar y revertir la obesidad, que amenaza a más de un 30% de la población adulta a nivel mundial según los últimos datos de la OMS y que constituye uno de los primeros problemas de salud pública.

La presentación se llevó a cabo en un acto cultural, en el auditorio de Madrid ante más de 600 asistentes de la comunidad médico-científica, institucional, empresarial, asociaciones de pacientes y medios de comunicación, con fragmentos de la ópera *La extraordinaria vida de Sugar Blood*, que cuenta la experiencia de una niña diabética.

En la presentación intervinieron, además de la directora ejecutiva de la AECOSAN, Dra. Teresa Robledo, el Dr. Felipe F. Casanueva, presidente Fundación SEEDO; el Dr. Francisco Tinahones, presidente SEEDO; el Dr. Jesús Fernández Crespo, director general Instituto de Salud Carlos III; y D. José Ramón Lete, presidente Consejo Superior de Deportes.

El Programa “Prevención de la Obesidad. Aligera tu vida”, se trata de un proyecto de amplio alcance, con una duración de tres años, que va a desarrollar numerosas actividades como Jornadas científicas, premios a jóvenes investigadores, eventos sociales, acciones deportivas, encuentros con la industria, estudios epidemiológicos y aplicaciones tecnológicas, entre la programación diseñada hasta 2018.

Por todo ello la Fundación SEEDO impulsa este amplio proyecto generado desde la iniciativa profesional médica y de investigación para alcanzar la cohesión institucional y social para detener y revertir la epidemia de la obesidad sumando recursos y capacidades de todos los agentes involucrados. Entidades como AECOSAN, y el Instituto de Salud Carlos III, a través del Centro de Investigación Biomédica en Red-Fisiopatología de la obesidad y la nutrición (CIBEROBN), la *European Association for the Study of Obesity*, EASO, y compañías como Gadisa, Vegalsa-Eroski o la organización interprofesional láctea española, Inlac, figuran en el cartel de colaboradores. El proyecto busca implicar a muchas otras sociedades científicas, profesionales especializadas, de pacientes, médicos de familia, fundaciones, industria alimentaria o grupos de comunicación.

Teresa Robledo durante su intervención en la presentación del proyecto.



Mesa inaugural de las XXI Jornadas de Nutrición Práctica.

XXI Jornadas de Nutrición Práctica

La directora ejecutiva de AECOSAN participó el 5 de abril, en el acto de inauguración de las XXI Jornadas de Nutrición Práctica, celebradas los días 5 y 6 de abril en la Facultad de Medicina de la Universidad Complutense de Madrid.

En su intervención destacó el compromiso y la importancia que desde la Agencia se concede a la Nutrición. Las acciones de la Estrategia NAOS, han puesto a la Promoción de hábitos saludables en alimentación y actividad física en la agenda política y en las agendas sociales, dando visibilidad al problema de la obesidad y sus enfermedades asociadas. Se está trabajando para crear y potenciar opciones y entornos favorables para la adopción de cambios sostenibles en el estilo de vida, tanto a escala individual, como poblacional.

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.



Día Mundial del Zumo

AECOSAN ha estado presente en la Jornada organizada por ASOZUMOS para conmemorar el Día mundial del zumo. El acto ha tenido lugar en Madrid, en la sede del Ministerio de Agricultura y Pesca, Alimentación y Medio Ambiente (MAPAMA) y ha reunido a numerosos profesionales del sector.

El sector de las frutas y hortalizas en España es uno de los más importantes del conjunto agroalimentario, representando en 2016 el 39 % de la producción final agraria y hasta un 63 % de la producción vegetal. España es una potencia mundial en producción y comercialización de frutas y hortalizas. Aproximadamente existen 1,5 millones de hectáreas de cultivos en nuestro país, de las que 921.000 hectáreas corresponden a hortalizas (38%), cítricos (34%) y a otras frutas (28 %).

Por parte de AECOSAN, ha procedido a clausurar el acto, Juan Julián García, vocal asesor de Comunicación y Relaciones Institucionales de la Agencia. Ha resaltado en su intervención la importancia de crear hábitos saludables impulsando el consumo de cinco raciones de frutas y hortalizas al día desde la infancia, ya que es primordial para prevenir la obesidad infantil y el desarrollo de enfermedades no transmisibles en las distintas etapas de la vida.

Juan Julián García Gómez durante su intervención.



Teresa Robledo, Ximo Puig y Fernando Moner en la mesa inaugural.

AECOSAN en jornada organizada por AVACU y CECU en Valencia

Teresa Robledo, directora ejecutiva de AECOSAN participó el 9 de junio en la inauguración de una jornada organizada por la Asociación Valenciana de Consumidores y Usuarios (AVACU) y la Confederación de Consumidores y Usuarios (CECU), con el apoyo de ASUCOVA; junto con el presidente de la Generalitat, Ximo Puig y el presidente de AVACU y CECU, Fernando Moner.

Esta jornada, con el lema: "Alimentación 4.0: los retos del siglo XXI", se desarrolló dentro del marco del nombramiento de la ciudad de Valencia como *capital mundial de la alimentación sostenible 2017*. El objetivo de la misma fue ofrecer una visión general sobre la importancia de una alimentación sostenible, profundizar en los retos alimenticios de nuestro siglo, valorar la necesidad de una cadena agroalimentaria sostenible en el tiempo y resaltar la importancia de la dieta mediterránea.

Teresa Robledo resalto la vocación integradora y de cooperación de todos los agentes involucrados en garantizar la seguridad de los consumidores en su sentido más amplio y la importancia de reforzar la confianza del consumidor para lo que resulta básico la información y políticas de máxima transparencia.

El objetivo fundamental es lograr un alto nivel de protección de la salud de los ciudadanos. Un consumidor bien informado, es un ciudadano con criterio para poder discernir a la hora de adquirir los productos.

La política nutricional exige una amplia visión del problema alimentario y una acción multisectorial intentando que mediante mecanismos de información y educación, el consumidor se exprese críticamente y el productor se adapte a las peticiones de una sociedad en rápido proceso de cambio, en un escenario de alimentación sostenible y saludable.

40º Congreso de la Viña y el Vino, y 15ª Asamblea de la Organización Internacional de la Viña y el Vino, que tuvo lugar en Sofía (Bulgaria) del 29 de mayo al 2 de junio.

La OIV es un organismo intergubernamental de carácter científico y técnico, con una competencia reconocida en el campo de la viña, el vino, las bebidas a base de vino, las uvas de mesa, las uvas pasas y otros productos derivados de la vid.

Entre las atribuciones que tiene asignadas la OIV, nos encontramos con la de participar en la protección de la salud de los consumidores y contribuir a la seguridad sanitaria de los alimentos a través de la vigilancia científica especializada, que permite evaluar las características propias de los productos derivados de la vid, promoviendo y orientando las investigaciones sobre las características nutricionales y sanitarias apropiadas, a través de la difusión de la información resultante de dichas investigaciones a los profesionales de la medicina y la salud.

España es el segundo de los países productores de vino a nivel mundial, según datos aportados por esta organización. El vino como cualquier otro alimento, ha de contar con medidas para la protección de la seguridad alimentaria del consumidor.

La Agencia Española de Consumo, Seguridad Alimentaria y Nutrición (AECOSAN), tiene el honor de presidir la Comisión IV, "Seguridad y Salud", a través de D^ª. Nuria García Tejedor, jefa de Servicio de la Subdirección General de Promoción de la Seguridad Alimentaria de AECOSAN.



AECOSAN participa en la entrega de premios del concurso "Ellos te enseñan"

AECOSAN ha participado el pasado 10 de julio, en la entrega de premios del concurso 'Ellos te enseñan', una iniciativa enmarcada dentro de la campaña 'Vive un Internet seguro' y creada con el objetivo de que alumnos y padres aprendan a navegar seguros en internet. El concurso buscaba implicar a alumnos y padres para que aprendieran cómo navegar con seguridad en la Red. En un acto celebrado en la sede del Colegio Oficial de Arquitectos de Madrid se ha anunciado el nombre del ganador y finalistas del concurso.

El concurso, que comenzó en enero, ha sido organizado por la Organización de Consumidores y Usuarios (OCU) en colaboración con Google, la Agencia Española de Protección de Datos (AEPD), la Agencia Española de Consumo, Seguridad Alimentaria y Nutrición (AECOSAN), el Instituto Nacional de Ciberseguridad (INCIBE) y la Confederación Española de Asociaciones de Padres y Madres de Alumnos (CEAPA).



Jóvenes participantes del concurso.

AECOSAN estuvo presente en el Congreso Internacional de Calidad y Seguridad Alimentaria organizado por ACOFESAL

La semana pasada se celebró el IV Congreso Internacional de Calidad y Seguridad Alimentaria que viene organizando ACOFESAL con una periodicidad de dos años. En esta ocasión en la Facultad de Medicina de la Universidad Complutense de Madrid

La Asociación de Consultores y Formadores de España en Calidad y Seguridad Alimentaria (ACOFESAL) organiza cada dos años, un encuentro entre todas las entidades y agentes intervinientes en el Sector de la Calidad y la Seguridad Alimentaria, ejerciendo de centro de confluencia de conocimiento de las actividades más relevantes en su sector.

Los criterios establecidos para llevar a cabo estos encuentros, realizados en forma de congresos, no son más que aquellos que puedan aportar valor a todos los eslabones de la cadena alimentaria.

En el congreso de este año, han participado entidades tanto públicas como privadas, así como la Universidad Complutense de Madrid, anfitriona del acto en esta ocasión, empresas alimentarias y cadenas de distribución, organizaciones de consumidores y usuarios, laboratorios públicos y privados, entidades de formación y consultoría, e innumerables empresas relacionadas con el sector agroalimentario.



AECOSAN, estuvo presente en la inauguración del IV Congreso Internacional de Calidad y Seguridad Alimentaria ACOFESAL 2017, celebrado el pasado mes de junio en la Facultad de Medicina de la Universidad Complutense de Madrid. De Izda. a dcha. Luis M^a Gallego, presidente de ACOFESAL; Montaña Cámara, presidenta del Comité Científico. Dpto. Nutrición y Bromatología. Facultad de Farmacia. Universidad Complutense de Madrid; Juan Martínez, director general de Salud Pública de la Consejería de Sanidad de la Comunidad de Madrid y Juan Julián García, vocal asesor de Comunicación y Relaciones Institucionales de AECOSAN.



Proyecto “Frutitour”

AECOSAN estuvo presente en un acto de presentación en Madrid del Proyecto “Frutitour”, presentado por Lidl Supermercados, que ha obtenido el Premio Estrategia NAOS a la Iniciativa empresarial.

Proyecto EUROCIQUA



Los días 5, 6 y 7 de abril se desarrollaron en la sede del Gobierno Canario en Las Palmas de Gran Canaria, las reuniones de coordinación del proyecto EUROCIQUA, coordinado por AECOSAN, que reúne el trabajo de 14 organizaciones europeas de seis Estados miembros para la caracterización del riesgo de la ciguatera en Europa.

El objetivo del proyecto se centra en determinar la incidencia de ciguatera en Europa, así como las características epidemiológicas de los casos; evaluar la presencia de ciguatoxinas en los alimentos y en el medio ambiente y, de esta forma, caracterizar el riesgo desarrollando métodos de detección de la presencia de especímenes contaminados por ciguatoxinas.

El jueves 6, tuvo lugar la reunión plenaria, inaugurada por el director del Servicio Canario de la Salud, Conrado Domínguez, acompañado por el director general de Salud Pública y el vicerrector de investigación de la Universidad de Las Palmas.

A esta segunda reunión asistieron todos los coordinadores y socios del proyecto, el Centro Nacional de Epidemiología del Instituto de Salud Carlos III (ISCIII), el Instituto de Investigación y Tecnología Alimentaria (IRTA), y la Universidad de Vigo (UVIGO), el Servicio Canario de Salud, la autoridad portuguesa para la Seguridad Alimentaria y Económica (ASAE), el Instituto Nacional de Saúde Doutor Ricardo Jorge, la Universidad de Tesalia, el Instituto Federal de Alemania de Evaluación de Riesgos (BfR), el Servicio Canario de la Salud, la Universidad de Las Palmas de Gran Canaria (ULPGC), el Instituto Portugués do Mar e da Atmosfera (IPMA), el Laboratorio General del Estado de Chipre, el Instituto francés de investigación para la explotación del Mar (IFREMER), y la Universidad de Tesalónica. Asimismo se contó con la presencia del personal de la dirección general de Pesca colaborador clave en el proyecto, y del Centro Europeo para el Centro de Enfermedades (ECDC), así como los representantes de la Autoridad Europea de Seguridad Alimentaria (EFSA).

Publicada Memoria de actividades AECOSAN 2016

http://www.aecosan.mssi.gob.es/AECOSAN/web/publicaciones/aecosan_memoria_anual.htm

Esta Memoria de actividades que presentamos es una buena muestra del trabajo realizado en 2016, siempre intentando promover la implicación y participación de instituciones, agentes sociales, operadores económicos, consumidores y otros actores con papel relevante, facilitando el diálogo y detectando áreas de mejora, en una sociedad mas global y digital.

AECOSAN se ha consolidado en España como un organismo con credibilidad, iniciativa y capacidad para aunar voluntades y potenciar la cooperación intersectorial e interinstitucional.

El diseño de la presente Memoria facilita su manejo y su navegabilidad, ya que cuenta con índices interactivos, que orientan al lector y le ayudan a encontrar la información de su interés, además de enlaces que permiten ampliar la información.



Legislación

Proteína animal transformada

Reglamento (UE) 2017/893 de la Comisión de 24 de mayo de 2017, que modifica los anexos I y IV del Reglamento (CE) N° 999/2001 del Parlamento Europeo y del Consejo y los anexos X, XIV y XV del Reglamento (UE) N° 142/2011 de la Comisión por lo que se refiere a las disposiciones sobre proteína animal transformada.

Aditivos alimentarios

Reglamento (UE) 2017/839 de la Comisión, de 17 de mayo de 2017, 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 nitritos (E 249-250) en el «golonka peklowana».

Materiales y objetos plásticos destinados a entrar en contacto con alimentos

Reglamento (UE) 2017/752 de la Comisión, de 28 de abril de 2017, por el que se modifica y corrige el Reglamento (UE) N° 10/2011, sobre materiales y objetos plásticos destinados a entrar en contacto con alimentos.

Controles oficiales

Reglamento (UE) 2017/625 del Parlamento Europeo y del Consejo de 15 de marzo de 2017, relativo a los controles y otras actividades oficiales realizados para garantizar la aplicación de la legislación sobre alimentos y piensos, y de las normas sobre salud y bienestar de los animales, sanidad vegetal y productos fitosanitarios.

Reglamento (UE) 2017/644 de la Comisión, de 5 de abril de 2017, por el que se establecen métodos de muestreo y de análisis para el control de los niveles de dioxinas, PCB similares a las dioxinas y PCB no similares a las dioxinas en determinados productos alimenticios y por el que se deroga el Reglamento (UE) N° 589/2014.

Consumo

DIRECTIVA CEE N° 2017/738, de fecha 27/03/2017, por la que se adapta al progreso técnico el anexo II de la Directiva 2009/48/CE del Parlamento Europeo y del Consejo, sobre la seguridad de los juguetes, en lo que respecta al plomo.

REAL DECRETO N° 316/2017, de fecha 31/03/2017, por el que se aprueba el Reglamento para la ejecución de la Ley 24/2015, de 24 de julio, de Patentes.

ORDEN N° PRA/329/2017 de fecha 07/04/2017, por la que se modifican los anexos II y IV del Real Decreto 219/2013, de 22 de marzo, sobre restricciones a la utilización de determinadas sustancias peligrosas en aparatos eléctricos y electrónicos.

REGLAMENTO N° 2017/706 de fecha 19/04/2017, relativo al registro, la evaluación, la autorización y la restricción de las sustancias y mezclas químicas (REACH), por lo que respecta a la sensibilización cutánea, y que deroga el Reglamento (UE) 2016/1688 de la Comisión.

DIRECTIVA CEE N° 2017/774 de fecha 03/05/2017, por la que se modifica, con el fin de adoptar valores límite específicos para determinados productos químicos utilizados en los juguetes, el apéndice C del anexo II de la Directiva 2009/48/CE del Parlamento Europeo y del Consejo, sobre la seguridad de los juguetes, en lo que respecta al fenol.

REGLAMENTO CEE N° 2017/776 de fecha 04/05/2017, modifica, a efectos de su adaptación al progreso técnico y científico, el Reglamento (CE) N° 1272/2008 del Parlamento Europeo y del Consejo, sobre clasificación, etiquetado y envasado de sustancias y mezclas.

REGLAMENTO CEE N° 2017/826 de fecha 17/05/2017, por el que se establece un programa de la Unión para apoyar actividades específicas de fomento de la participación de los consumidores y otros usuarios finales de servicios financieros en la formulación de políticas de la Unión en el ámbito de los servicios financieros durante el período 2017-2020.

REAL DECRETO N° 513/2017 de fecha 22/05/2017, aprueba el Reglamento de instalaciones de protección contra incendios.

DIRECTIVA CEE N° 2017/898 de fecha 24/05/2017, por la que se modifica, con el fin de adoptar valores límite específicos para determinados productos químicos utilizados en los juguetes, el apéndice C del anexo II de la Directiva 2009/48/CE del Parlamento Europeo y del Consejo, sobre la seguridad de los juguetes, en lo que respecta al bisfenol A.

REAL DECRETO N° 564/2017 de fecha 02/06/2017, por el que se modifica el Real Decreto 235/2013, de 5 de abril, por el que se aprueba el procedimiento básico para la certificación de la eficiencia energética de los edificios.

REAL DECRETO N° 579/2017 de fecha 09/06/2017, por el que se regulan determinados aspectos relativos a la fabricación, presentación y comercialización de los productos del tabaco y los productos relacionados.

DECISION DE EJECUCION N° 2017/1014 de fecha 15/06/2017, relativa a la publicación de las referencias de las normas europeas EN 13869:2016 sobre requisitos de seguridad para niños para encendedores y EN 13209-2:2015 sobre mochilas portabebés en el Diario Oficial de la Unión Europea con arreglo a la Directiva 2001/95/CE del Parlamento Europeo y del Consejo.



Tabaco y productos de tabaco



Opinión

Una labor necesaria

Manuel Carbó, presidente CTN 118

Desde su constitución hace casi 30 años, el CTN118 ha realizado un largo recorrido de la mano de la Administración Pública Estatal y Autonómica, los principales actores de la industria tabaquera y los laboratorios. Su importancia

radica en que la mayoría de las normas que se discuten y aprueban son las herramientas para que tanto la Administración como los fabricantes, al aplicarlas, tengan una forma de consensuar los resultados y sirvan igualmente para fines regulatorios.

La Directiva 2014/40/UE de 3 de abril de 2014 sobre el tabaco y productos relacionados abre nuevas expectativas en relación a la fabricación, presentación y comercialización de los productos del tabaco, a la vez que incorpora requisitos específicos para los cigarrillos electrónicos y los productos a base de hierbas para fumar. Esto constituye un claro ejemplo de la importancia del trabajo desarrollado en el CTN 118. El contenido de esta directiva pone de manifiesto que el comité tiene que continuar con la importante actividad que hasta ahora ha estado desarrollando en el SC 1 Productos del tabaco y SC 2 Tabaco en rama; así como la relevancia de la nueva e importante actividad en el recién creado subcomité SC 3 cigarrillos electrónicos y líquidos de recarga, donde se trabaja sobre los métodos que se están estudiando en el ámbito europeo (CEN) e internacional (ISO) para disponer de normas aplicables a los dispositivos, los líquidos de recarga y las emisiones de los cigarrillos electrónicos.

Por último, hay que destacar el papel que juega en los laboratorios el trabajo del CTN 118 en relación con los métodos en los que se trabaja y a la organización de análisis interlaboratorios, como herramientas indispensables para el aseguramiento de nuestros resultados.

Entrevista a Fernando Moner en 20 minutos



Fernando Moner lleva 30 años defendiendo a los consumidores y, tras tan dilatada experiencia, afirma que nunca han tenido tanto nivel de protección. Pero todavía hay muchas batallas librándose y quedan otras por librar. Miembro del Consejo de Dirección de AECOSAN y presidente de AVACU, fue entrevistado por 20 minutos.

<http://m.20minutos.es/noticia/3041805/0/fernando-moner-consumidor-entrevista/>

Consejo de redacción

Presidente

Jose Javier Castrodeza Sanz

Directora Ejecutiva

Teresa Robledo de Dios

Secretaría 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