

aecosanoticias

www.aecosan.mssi.gob.es

52 abril 2018

aecosan consumo [Págs. 2 a 7]

- Campaña "Conozca sus derechos y hágalos valer" para empoderar a los consumidores
- Compromiso con una publicidad responsable de juguetes
- Colaboración del CEC y el Banco de España
- Las empresas de redes sociales y las normas de la UE en materia de consumo
- Nueva normativa viajes combinados y servicios de viaje vinculados

aecosan seguridad alimentaria [Págs. 8 a 9]

- Regulación de los complementos alimenticios
- XI Aniversario del Instituto Tomás Pascual Sanz (ITPS)

aecosan nutrición [Págs. 10 a 13]

- Plan de colaboración para la mejora de la composición de los alimentos y bebidas y otras medidas 2017-2020
- Informe 'Estado de situación sobre el desayuno en España'

aecosan cooperación internacional y científica [Pág. 14]

aecosan breves [Págs. 15 a 17]

aecosan legislación [Págs. 18 a 19]

Presentación del Plan de colaboración para la mejora de la composición de los alimentos



y además...

La Aecosan promueve la campaña “Conozca sus derechos y hágalos valer” para empoderar a los consumidores

El 15 de marzo se celebró el Día Mundial de los Derechos del Consumidor 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), los organismos competentes en consumo de las Comunidades autónomas y el Consejo de Consumidores y Usuarios (CCU), se suman a esta celebración a través de una campaña conjunta, bajo el lema CONOZCA SUS DERECHOS Y HÁGALOS VALER, cuyo objetivo es informar y empoderar a los consumidores sobre sus derechos y cómo ejercerlos. Se puede acceder a la campaña en la web del Ministerio: [Conozca sus derechos y hágalos valer](#)

La Directora Ejecutiva de AECOSAN, Teresa Robledo ha presentado la campaña durante su participación en la inauguración de la jornada “Fair Play” organizada por el Consejo de Consumidores y Usuarios y la Comisión Nacional de los Mercados y la Competencia, donde compartió mesa con los presidentes de ambos organismos Manuela López Besteiro y José María Marín Quemada.

Durante su intervención, Teresa Robledo quiso reseñar el importante momento normativo que se está desarrollando con la reciente publicación de la ley relativa a la resolución alternativa de litigios en materia de consumo y a la tramitación en curso del Anteproyecto de Ley de Viajes Combinados.

También abordó los nuevos retos a los que nos enfrentamos como fruto de las nuevas formas de relación entre consumidores y empresarios, y las nuevas fórmulas de interaccionar en el mercado, como son la búsqueda de una mayor transparencia en el

mercado online especialmente en las plataformas, la necesidad de una mayor protección al consumidor en servicios digitales gratuitos con pago en datos y la introducción de derechos de reparación por prácticas desleales. En consonancia con estos retos el Centro Europeo del Consumidor en España se ha sumado a la [Campaña #BetterDigitalWorld](#) para promover un mercado digital más justo. Hoy nadie duda de que el comercio electrónico ha transformado la forma de comprar y de que la tecnología ofrece a los consumidores oportunidades y posibilidades infinitas... Pero plantea también algunos problemas globales que debemos solucionar entre todos.

LA PREVENCIÓN ES LA MEJOR PROTECCIÓN

La mejor protección de nuestros derechos es la prevención, por ello antes de la compra o formalización de un contrato debemos asegurarnos de que los bienes y servicios reúnen las características que necesitamos y de que las condiciones de venta son las adecuadas. En este sentido, el etiquetado del producto y la publicidad son dos fuentes de información inicial básicas acerca de la calidad, composición, precio, condiciones y sistemas de pago.

Son muchos los derechos que protegen al consumidor y el conocerlos es imprescindible para poder hacerlos valer. Entre ellos están los derechos:

- A la protección contra los riesgos que puedan afectar a su salud o su seguridad.
- A la protección de sus legítimos intereses económicos y sociales, en particular, frente a la inclusión de cláusulas abusivas en los contratos.
- A la indemnización de los daños y la reparación de los perjuicios sufridos.



- A la información correcta sobre los diferentes bienes o servicios y la educación y divulgación para facilitar el conocimiento sobre su adecuado uso, consumo o disfrute.
- A la audiencia en consulta, la participación en el procedimiento de elaboración de las disposiciones generales que le afectan directamente y a la representación de sus intereses, a través de las asociaciones de consumidores y usuarios legalmente constituidas.
- A la protección de sus derechos mediante procedimientos eficaces, en especial ante situaciones de inferioridad, subordinación e indefensión.

En el caso en que el consumidor sienta que sus derechos han sido vulnerados cuenta con numerosos organismos públicos y privados a los que puede acudir en busca de asesoramiento y ayuda, entre ellos están las Direcciones Generales de Consumo de las Comunidades Autónomas, las Oficinas Municipales de Información al Consumidor, las Asociaciones de Consumidores y Usuarios y las Juntas Arbitrales de Consumo. Sin olvidar la posibilidad de acudir a los tribunales de justicia. ●

La AECOSAN, la industria juguetera española y AUTOCONTROL reafirman el compromiso con una publicidad responsable

La Agencia Española de Consumo, Seguridad Alimentaria y Nutrición (AECOSAN), la Asociación Española de Fabricantes de Juguetes (AEFJ) y la Asociación para la Autorregulación de la Comunicación Comercial (AUTOCONTROL) renovaron el pasado 17 de diciembre de 2017 el Acuerdo sobre la Autorregulación Infantil de Juguetes, suscrito en Alicante el 19 de diciembre de 2010.

El citado convenio tiene como objetivo la difusión, la promoción de la adhesión y el control del cumplimiento del “Código de autorregulación de la publicidad infantil de juguetes”, que establece un conjunto de reglas que las compañías adheridas al mismo deben respetar y cumplir en su publicidad. En la actualidad 89 las empresas están adheridas a dicho Código.

Más de 13.500 proyectos de anuncios de juguetes han sido revisados antes de su difusión durante la vigencia del Acuerdo que ahora se renueva.

En virtud del mismo se establece un sistema de control previo de la publicidad de juguetes a través del servicio de consulta previa gestionado por AUTOCONTROL (Copy Advice®). Asimismo, se encomienda al Jurado de la publicidad de AUTOCONTROL –organismo extrajudicial independiente, especializado en la resolución de controversias en materia publicitaria–, la resolución de eventuales reclamaciones por infracción del Código.

Durante los 7 años de vigencia de este Acuerdo, la Asesoría Jurídica de AUTOCONTROL ha emitido más de 13.500 Copy Advice® sobre proyectos de anuncios de juguetes antes de su difusión. De ellos un 78% obtuvieron un Copy Advice® positivo, en un 21% se



recomendaron modificaciones al proyecto de anuncio, y en un 1% se desaconsejó su difusión.

La elevada cifra de anuncios revisados antes de su difusión explica en gran parte la baja conflictividad registrada en relación con la aplicación de este Código. Así, en estos 7 años, el Jurado de la Publicidad sólo ha tramitado 16 casos sobre reclamaciones de publicidad de juguetes difundida. De estos casos, 8 fueron estimados total o parcialmente, 6 desestimados, un caso fue inadmitido a trámite, y el otro fue aceptado, comprometiéndose la parte reclamada al cese o rectificación de la publicidad reclamada.

El seguimiento de este Código se encomienda a una Comisión de Seguimiento Mixta integrada por un representante de la AECOSAN –que la preside–, tres representantes del Consejo de Consumidores y Usuarios (la Asociación de Usuarios de la Comunicación (AUC), la Asociación General de Consumidores (ASGECO), y la Unión de Consumidores de la Comunidad Valenciana (CAUCE)), tres representantes de AEFJ, un representante de la Asociación Española

de Anunciantes (AEA) y un representante de AUTOCONTROL, con voz pero sin voto, que ejercerá la Secretaría de la Comisión.

Son funciones de esta Comisión, entre otras, evaluar periódicamente la aplicación del Código, proponer mejoras al mismo y presentar reclamaciones al Jurado ante eventuales incumplimientos.

Sobre AUTOCONTROL

Con el objetivo de gestionar el sistema español de autorregulación publicitaria se crea en 1995 AUTOCONTROL, una Asociación sin ánimo de lucro, compuesta por los principales Anunciantes, Agencias de Publicidad, Medios de Comunicación y Asociaciones profesionales relacionadas con la actividad publicitaria en España.

En este momento, AUTOCONTROL cuenta con más de 500 miembros directos y 2.000 indirectos. Su objetivo es gestionar el sistema de autorregulación de la comunicación comercial sobre la base de tres instrumentos principales: un Código de Conducta, un órgano independiente (el Jurado de AUTOCONTROL de la Publicidad) que se encarga de resolver las controversias y reclamaciones y un Gabinete Técnico que presta asesoramiento previo a la difusión del anuncio a través del servicio de Consulta Previa (Copy Advice®). Desde su creación, AUTOCONTROL ha tramitado más de 3.950 casos, convirtiéndose en el mecanismo preferente de resolución de controversias en materia publicitaria de nuestro país.

Además, desde su creación se han atendido más de 238.000 consultas sobre proyectos de anuncios, de las cuales más de 188.500 corresponden a Copy Advice® (control previo a la emisión de proyectos de anuncio). Asimismo, AUTOCONTROL gestiona 19 códigos sectoriales y tiene firmados 33 Convenios de cooperación o corregulación con la Administración y 15 con organizaciones sectoriales. ●

El Centro Europeo del Consumidor y el Banco de España colaboran para ofrecer un mejor servicio de atención al consumidor

El Centro Europeo del Consumidor en España (CEC-España) y el Banco de España se reunieron en 8 de marzo. Asistieron la jefa de oficina del CEC, Pilar Biesa, así como Julio Gil y Cristina Martínez del departamento de Conducta de Mercado y Reclamaciones de Banco de España. Durante el encuentro se pusieron en común las distintas necesidades de CEC-España con el fin de mejorar la asistencia que actualmente ofrece el Centro a los ciudadanos que solicitan información o asesoramiento relacionado con los productos o servicios bancarios.

Este encuentro supone una oportunidad excepcional para seguir avanzando en la especialización del servicio de CEC-España. Según ha señalado Pilar Biesa, «el acercamiento y la colaboración entre el Centro Europeo y este tipo de instituciones sectoriales son imprescin-

El objetivo es mejorar la calidad del servicio que reciben los consumidores que acuden al Centro Europeo para realizar consultas o reclamaciones relacionadas con productos y servicios bancarios.

dibles ya que no solo permiten intercambiar experiencias; es también una oportunidad única para compartir conocimiento sobre determinados ámbitos del consumo que, como en el caso de la banca, pueden resultar complejos».

¿Sabía que todos los ciudadanos de la UE tienen derecho a abrir una cuenta bancaria básica tanto en su país de residencia como en cualquier otro Estado miembro? ¿O que para los pagos transnacionales en la UE, Islandia, Liechtenstein y Noruega el banco está obligado a facilitar información clara sobre cualquier tipo de gasto o comisión aplicable? ¿Sabe que, una vez firmado un contrato de crédito al con-



sumo, tiene 14 días para rescindirlo sin necesidad de dar explicaciones y sin coste alguno?.

Estas son solo algunas de las consultas que los ciudadanos pueden realizar ante CEC-España sobre el sector bancario. Además, aquellos consumidores que residen habitualmente en España y tengan algún problema con entidades bancarias cuya sede se encuentre en otro Estado miembro de la UE, Noruega e Islandia podrán presentar su reclamación a través del formulario online disponible en www.cec-msssi.es. Una vez recibida la reclamación, los asesores del Centro Europeo se encargarán de evaluar si sus derechos como consumidor han sido vulnerados ofreciéndole información, asesoramiento legal y asistencia de forma personalizada y gratuita.

Sobre el Centro Europeo del Consumidor en España

El Centro Europeo del Consumidor en España es un proyecto cofinanciado por la Unión Europea y la Agencia Española de Consumo, Seguridad Alimentaria y Nutrición (AECOSAN). Forma parte de la red

ECC-Net (European Consumer Centre-Network) integrada por un total de 30 Centros Europeos de Consumidores de cada uno de los 28 Estados miembros de la UE, Noruega e Islandia.

Desde su creación en 2005, cada uno de estos Centros ofrece información, asistencia y asesoramiento gratuitos y personalizados a consumidores nacionales que tienen problemas con las transacciones realizadas en empresas con sede en otro país de la red ECC-Net. En estos casos, CEC España podrá actuar en su nombre cuando haya puesto una reclamación contra la empresa y no haya obtenido una solución satisfactoria. De esta forma, gestionará su reclamación con la colaboración de otros Centros Europeos, tratando de encontrar un acuerdo amistoso entre las partes y facilitando toda la información en su propio idioma.

El objetivo es ayudar a que los ciudadanos conozcan sus derechos como consumidores y que puedan disfrutar de todas las ventajas que ofrece el mercado único en un entorno en el que la diversidad cultural y las diferencias legales de Europa pueden dar lugar a situaciones complejas de resolver cuando se compra en el extranjero. ●

Las empresas de redes sociales deben esforzarse más por cumplir plenamente las normas de la UE en materia de consumo

Conforme un [comunicado de prensa publicado por la Comisión Europea](#), las empresas de redes sociales tienen que hacer más para cumplir la petición formulada por la Comisión Europea y las autoridades de consumo de los Estados miembros el pasado mes de marzo para que se ajustaran a la normativa de la UE en materia de consumo.

El 15 de febrero se hicieron públicos los cambios introducidos por Facebook, Twitter y Google+ para ajustar sus condiciones de servicio a las normas de protección de los consumidores de la UE.

Esos cambios beneficiarán de inmediato a los más de 250 000 consumidores de la UE que utilizan las redes sociales. Los consumidores de la UE no se verán obligados a renunciar a derechos inalienables tales como el de cancelar una compra en línea; podrán presentar sus reclamaciones en Europa, en lugar de tener que hacerlo en California; y las plataformas asumirán su parte equitativa de responsabilidades hacia los consumidores de la UE, de forma similar a los prestatarios de servicios fuera de línea. Sin embargo, los cambios solo cumplen en parte los requisitos establecidos en la legislación de la UE sobre consumidores.

Mientras que las propuestas más recientes de Google parecen ajustarse a lo pedido por las autoridades de consumo, Facebook y, sobre todo, Twitter solo han resuelto en parte cuestiones tales como su responsabilidad y la manera en que informan a los usuarios acerca de la posible retirada de contenidos o la resolución de su contrato.

Las medidas ejecutivas se empezaron a aplicar en noviembre de 2016, a raíz de numerosas denuncias de consumidores que habían sufrido fraudes o estafas al usar esos sitios web, además de haber quedado sujetos a determinadas condiciones de servicio que no respetaban la legislación de la UE en materia de consumo.

Desde entonces, los operadores de redes sociales han acordado en concreto modificar lo siguiente:

- las condiciones de servicio que limitan o excluyen totalmente la responsabilidad de las redes sociales en relación con la prestación del servicio;

- las condiciones que exigen a los consumidores renunciar a los derechos inalienables de los consumidores de la UE, tales como el de cancelar una compra en línea;
- las condiciones que privan a los consumidores de su derecho a acudir a los órganos jurisdiccionales de su Estado miembro de residencia y disponen la aplicación del Derecho de California;
- la condición que exige a la plataforma de la obligación de señalar las comunicaciones comerciales y los contenidos patrocinados.

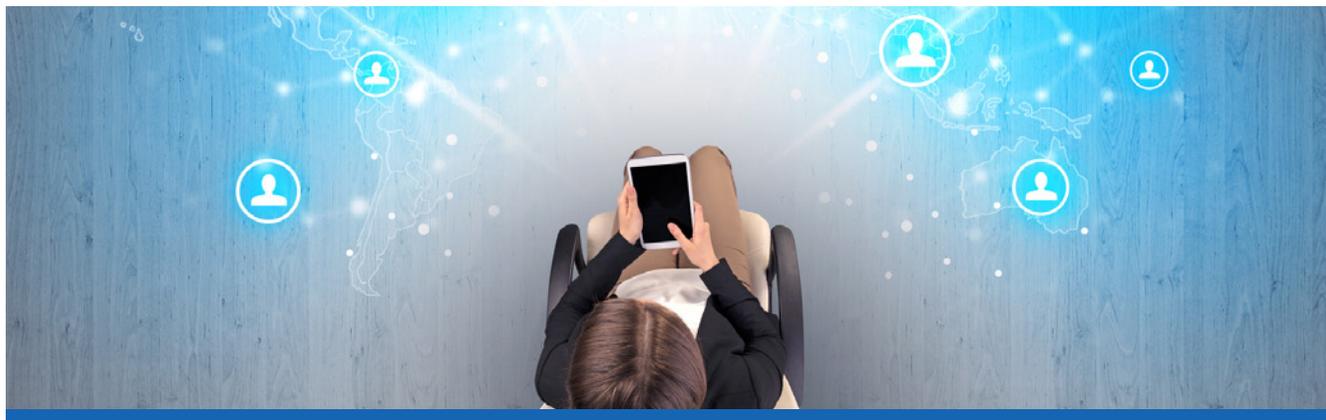
Las empresas se comprometieron a aplicar los cambios en sus condiciones de servicio en todas las versiones lingüísticas durante el primer trimestre de 2018.

Próximas etapas

Como ya indicaba en su Comunicación sobre la lucha contra los contenidos ilegales en línea publicada en septiembre de 2017, la Comisión cuenta con que las plataformas en línea detecten, eliminen y prevengan de forma rápida y proactiva los contenidos ilegales en línea. La Comisión está trabajando actualmente en las medidas consecutivas a esta Comunicación.

Las autoridades nacionales de consumo y la Comisión supervisarán la aplicación de los cambios prometidos y utilizarán activamente el procedimiento de notificación y acción facilitado por las empresas. Se centrarán en los contenidos comerciales ilegales relativos a suscripciones no deseadas y otros fraudes. Además, las autoridades podrán tomar medidas, incluidas medidas ejecutivas, cuando proceda.

La Comisión presentará en abril un «nuevo marco para los consumidores». Con esta reforma se propone modernizar el Derecho vigente en materia de consumo y garantizar su adecuado cumplimiento. ●



El Gobierno incrementa la protección de los ciudadanos que contratan viajes combinados y servicios de viaje vinculados

El Consejo de Ministros aprobó el 23 de marzo, a propuesta de la Ministra de Sanidad, Servicios Sociales e Igualdad, Dolors Montserrat, el Proyecto de Ley por la que se modifica el texto refundido de la Ley General para la Defensa de los Consumidores y Usuarios y otras leyes complementarias, aprobado por Real Decreto Legislativo 1/2007, de 16 de noviembre, con objeto de transponer la Directiva (UE) 2015/2302 relativa a los viajes combinados y a los servicios de viaje vinculados.

Esta Directiva incrementa la protección de los viajeros, contempla la nueva forma de contratación a través de Internet, al tiempo que aumenta la transparencia, introduce nuevos conceptos y amplía el ámbito de aplicación a los servicios de viaje vinculados, cubriendo las lagunas legislativas existentes.

- El nuevo marco legal contempla la nueva forma de contratación a través de Internet, al tiempo que aumenta la transparencia, introduce nuevos conceptos y colma las lagunas legislativas existentes
- Como novedad, si el aumento de precio excede del 8% del precio del viaje combinado por gastos específicos, el viajero podrá poner fin al contrato. Además, los viajeros tendrán derecho al reembolso del dinero en 14 días cuando se ponga fin al contrato.
- Este Proyecto de Ley regula una nueva figura denominada servicios de viaje vinculados, que constituyen un nuevo modelo empresarial alternativo que a menudo compite con los viajes combinados

INFORMACIÓN PRECONTRATUAL NORMALIZADA EN TODA LA UE

El principal objetivo de estas modificaciones es elevar el nivel de protección de los derechos de los viajeros, ya que, como novedad, recibirán toda la información esencial sobre el viaje combinado antes de celebrar el contrato, existiendo unos formularios normalizados a nivel europeo para facilitar dicha información precontractual. Estas son las otras principales ventajas para los viajeros:

- Siempre habrá como mínimo un empresario responsable de la correcta ejecución de todos los servicios de viaje incluidos en el contrato.
- Se proporcionará a los viajeros un número de teléfono de emergencia o los datos de un punto de contacto donde puedan contactar con el organizador o en su caso con el minorista.
- Los viajeros podrán ceder el viaje combinado a otra persona, con un preaviso razonable y, en su caso, con sujeción al pago de gastos adicionales.
- El precio del viaje combinado solo se podrá aumentar si se producen gastos específicos (por ejemplo, en los precios de combustible) y está expresamente estipulado en el contrato, y en ningún caso en los últimos 20 días anteriores al inicio del viaje combinado.
- Si el aumento de precio excede del 8% del precio del viaje combinado, el viajero podrá poner fin al contrato. Si el organizador se reserva el derecho de aumentar el precio, el viajero tendrá derecho a una reducción del precio si disminuyen los gastos correspondientes.
- Los viajeros podrán poner fin al contrato sin pagar ninguna penalización y obtener el reembolso completo de todos los pagos

realizados si se modifica sustancialmente alguna de las principales características de los servicios del viaje combinado.

- Si el empresario responsable del viaje combinado lo cancela antes de su inicio, los viajeros tendrán derecho al reembolso de los pagos realizados y, cuando proceda, a una compensación.
- En circunstancias inevitables y extraordinarias, por ejemplo en caso de que en el lugar de destino existan graves problemas de seguridad que puedan afectar al viaje combinado, los viajeros podrán poner fin al contrato antes del inicio del viaje combinado sin pagar ninguna penalización.
- Además, los viajeros podrán poner fin al contrato en cualquier momento antes del inicio del viaje combinado mediante el pago de una penalización que será adecuada y justificable.
- Si, después del inicio del viaje combinado, no pueden prestarse una proporción significativa de los servicios de viaje, deberán ofrecerse al viajero fórmulas alternativas adecuadas, sin coste adicional.



- Los viajeros podrán poner fin al contrato sin pagar ninguna penalización en caso de no ejecución de los servicios cuando ello afecte sustancialmente a la ejecución del viaje combinado y el organizador o, en su caso, el minorista, no consiga solucionar el problema.
- Los viajeros también tendrán derecho a una reducción del precio y/o a una indemnización por daños y perjuicios en caso de no ejecución o ejecución incorrecta de los servicios de viaje.
- El organizador y el minorista deberán proporcionar asistencia al viajero en caso de que este se encuentre en dificultades.
- Si el organizador o el minorista incurre en insolvencia, se procederá al reembolso de los pagos. En caso de que el organizador o, en su caso, el minorista incurra en insolvencia después del inicio del viaje combinado y este incluya el transporte, se garantizará la repatriación de los viajeros.
- Los viajeros contarán con un periodo de desistimiento de 14 días si has comprado el viaje fuera del establecimiento mercantil.
- Los viajeros tendrán derecho al reembolso del dinero en 14 días cuando se ponga fin al contrato.

NUEVO MODELO EMPRESARIAL: SERVICIOS DE VIAJE VINCULADOS

Este Proyecto de Ley regula, como novedad contractual, una nueva figura denominada servicios de viaje vinculados, que constituyen un nuevo modelo empresarial alternativo que a menudo compite con los viajes combinados, que hacía necesaria una nueva regulación para que todas las empresas que tienen actividad en la venta de servicios de viaje compitan en las mismas condiciones y con las mismas garantías. Un ejemplo de este último modelo de negocios sería el que con motivo de una compra de un billete de avión en a través de internet, nos envían un enlace con una oferta de un hotel y clicando en dicho enlace contratamos una estancia en el mismo.

La diferencia con los viajes combinados es que estos se contratan habitualmente con el mismo empresario, mientras que los

servicios de viaje vinculados se contratan siempre con diferentes empresarios.

En este caso, la principal ventaja para los consumidores es que con este Proyecto de Ley el primer empresario con el que contratas, que actúa como facilitador de la segunda contratación, está obligado a constituir una garantía para la insolvencia de ambos servicios.

En conclusión, esta Ley deroga la normativa comunitaria anterior sobre viajes combinados, estableciendo un nuevo marco legal en la materia, que incrementa la protección de los viajeros. ●



El Gobierno regula las sustancias distintas de vitaminas y minerales que pueden contener los complementos alimenticios

El Consejo de Ministros aprobó el 16 de marzo, a propuesta de la Ministra de Sanidad, Servicios Sociales e Igualdad, Dolors Montserrat, el Real Decreto nº 310/2017 por el que se modifica el Real Decreto 1487/2009, de 26 de septiembre, relativo a los complementos alimenticios, por el que se regulan las sustancias distintas de vitaminas y minerales que pueden contener los complementos alimenticios para mejorar la protección del consumidor.

Este Real Decreto establece un listado de cuáles son estas "otras sustancias" que pueden contener, con todas las garantías para la salud, los complementos alimenticios.

Para la elaboración de esta lista se ha tenido en cuenta la evaluación de seguridad realizada por del Comité Científico de la Agencia Española de Consumo, Seguridad Alimentaria y Nutrición, que ha valorado las cantidades máximas diarias y, en algunos casos, las advertencias dirigidas al consumidor final con el fin de que se consuman de manera segura, y que se han plasmado en el Real Decreto. También se han tenido en cuenta los informes del Comité Científico de la Alimentación Humana y de la Autoridad Europea de Seguridad Alimentaria, así como las evaluaciones de seguridad llevadas a cabo por otros organismos internacionales de reconocida solvencia científica.

Normativas similares a la aprobada ya se han desarrollado en otros Estados miembros de la Unión Europea, por lo que estos productos ya se comercializaban en España procedentes de otros países de nuestro entorno

SUSTANCIAS CONSIDERADAS TRADICIONALMENTE "DIETÉTICOS"

Asimismo, se han incluido sustancias consideradas tradicionalmente como "dietéticos" pero que, con la definición de alimento dietético en la Unión Europea, quedaron fuera del ámbito de la legislación de "dietéticos", por lo que era necesario una aclaración sobre el modo en que se puedan comercializar dichos productos. Estas sustancias son: germen de trigo, polen, jalea real, levadura de cerveza, lecitina de soja y propóleo.

Normativas similares a la aprobada hoy ya se han desarrollado en otros Estados miembros de la Unión Europea, por lo que estos productos (complementos alimenticios que contienen sustancias distintas de vitaminas y minerales) ya se comercializaban en España procedentes de otros países de nuestro entorno. Por ello, con la entrada en vigor del Real Decreto nº 310/2017, se garantiza la protección a los consumidores al tiempo que se mejora la competitividad de las empresas alimentarias de nuestro país en el mercado comunitario.

Con la entrada en vigor del Real Decreto, se garantiza la protección a los consumidores al tiempo que se mejora la competitividad de las empresas alimentarias de nuestro país en el mercado comunitario

El proyecto persigue, por tanto, permitir el empleo de ingredientes distintos de vitaminas y minerales, en la elaboración de los productos contemplados en el Real Decreto 1487/2009, siempre que exista evidencia científica suficiente que avale la seguridad de los complementos alimenticios que incluyan estas sustancias entre sus ingredientes, con el fin de facilitar la labor tanto a las autoridades de control oficial como a los operadores alimentarios, al mismo tiempo que se protege la salud de los consumidores. ●



XI Aniversario del Instituto Tomás Pascual Sanz (ITPS)



El Instituto Tomás Pascual Sanz (ITPS) celebró 27 de febrero el undécimo aniversario de su fundación con una firme apuesta por la salud pública, la nutrición y los hábitos de vida saludables, valores alineados con la misión de Calidad Pascual.

José Javier Castrodeza, Secretario General de Sanidad y Consumo y Presidente de la Agencia Española de Consumo, Seguridad Alimentaria y Nutrición (AECOSAN), elogió durante el acto de inauguración la colaboración público-privada, como fórmula que ha permitido sacar adelante el Plan de Colaboración para la Mejora de la Composición de los Alimentos y Bebidas y otras Medidas. Resaltó que “esto supondrá un avance significativo en la reducción de grasas saturadas, sales y azúcares, por cuanto han colaborado en su puesta en marcha 5 sectores, 20 asociaciones y más de 500 empresas, y se han reformulado 3.500 productos concretos y desarrollado 180 compromisos prácticos”.

María Neira, Directora del Departamento de Salud Pública y Medio Ambiente de la Organización Mundial de la Salud, manifestó que “nuestra sociedad está cambiando, y la salud de nuestra población dependerá en buena parte de nuestra capacidad para influenciar esos cambios, anticiparlos y planificar mejor la respuesta”.

En este nuevo escenario, a su juicio, “limitarse a tratar a los pacientes ya no es suficiente; resulta fundamental prevenir las enfermedades. La idea no es evitar la enfermedad, sino proteger la salud gracias a un mejor diseño de las ciudades, pensadas sobre todo para los ciudadanos. Y este tipo de acciones también son fundamentales para tener éxito en la lucha contra el cambio climático”.

El sistema sanitario, los hábitos saludables, el medioambiente y la genética son los cuatro factores que influyen cada vez más directamente en la salud. En este sentido, Neira ha afirmado que “cuando

consigamos reconciliar el desarrollo económico con la protección ambiental, estaremos cerca de ese deseado modelo de desarrollo sostenible, que muchos ambicionamos. Para la OMS, ese desarrollo es una garantía de mejoras en la salud pública”.

Tal y como ha señalado durante el acto Ricardo Martí Fluxá, Presidente del ITPS, “la salud depende de una combinación de factores biológicos, ambientales, de estilo de vida y vinculados a la atención sanitaria. Cada vez más, todos ellos están interrelacionados gracias a los avances tecnológicos y al tratamiento de millones de datos. La tecnología ha permitido el estudio a gran escala de muchos genes, proteínas y metabolitos que están alentando el diseño de estrategias personalizadas para la prevención y tratamiento de enfermedades metabólicas”. ●



Dolors Montserrat: "Presentamos un Plan pionero para mejorar la composición de los alimentos, favorecer la salud de los españoles y prevenir las enfermedades crónicas"



La ministra de Sanidad, Servicios Sociales e Igualdad, Dolors Montserrat, presentó el 5 de febrero el Plan de colaboración para la mejora de la composición de los alimentos y bebidas y otras medidas 2017-2020 para reducir el contenido de sal, azúcar y grasas en más de 3.500 productos, gracias al compromiso voluntario de más de 500 empresas.

El plan presentado tendrá un importante impacto en la cesta de la compra, ya que recoge los compromisos de reformulación de los sectores de la fabricación y de la distribución, para varios tipos de alimentos y bebidas de consumo habitual en niños, jóvenes y familias y se centra en la reducción de azúcares añadidos, sal y grasas saturadas. Las reducciones serán de en torno a un 10%.

Los productos incluidos en el Plan aportan el 44,5% de la energía total de los productos con azúcares añadidos de la cesta de la compra

de la familia española. Con este Plan se han comprometido no sólo los sectores de fabricación y distribución, también el de la restauración social, restauración moderna y vending.

Dolors Montserrat subrayó que " presentamos un Plan pionero para mejorar la composición de los alimentos, favorecer la salud de los españoles y prevenir las enfermedades crónicas", al tiempo que destacó que "la promoción de la salud de los españoles es nuestra prioridad, de ahí la importancia de este Plan que representa un gran salto, no solo en la mejora de los productos que consumimos en casa, sino también en los menús que comemos fuera o nuestros hijos en los menús escolares".

En relación a esto, además de la cesta de la compra, el Plan abarca también empresas de restauración social, por lo que los menús ofrecidos en los colegios y en lugares como las cafeterías de los hospitales serán más saludables: aumentarán los platos cocinados a la plancha, las carnes magras frente a otras carnes, se reducirán los productos precocinados o fritos y se ofrecerán más legumbres, pescados, verduras y frutas de temporada.

En relación a los establecimientos de restauración moderna, tomarán medidas como reducir el 50% el contenido de azúcar en sobres monodosis, reducirán un 33% la sal en sobres monodosis.

Las máquinas de vending se comprometen a adquirir sólo productos reformulados, aumentarán del 30 al 50% la oferta de alimentos equilibrados y reducirán el 15% la dosis máxima de azúcar añadido en máquinas calientes.

UN PLAN PARA HACER FRENTE A LOS RETOS SANITARIOS

"Este plan va a servir para afrontar de una forma directa y eficaz los grandes retos que tenemos por delante, en el ámbito de la salud, como es la mayor longevidad de las personas que provoca una mayor incidencia de las enfermedades crónicas o la obesidad, que aunque se ha conseguido reducir aún sigue siendo uno de los principales problemas de salud pública".

Por ello, "este Plan es una herramienta eficaz para luchar contra las 3 enfermedades crónicas que más nos afectan (la diabetes, enfermedades cardiovasculares y el cáncer) y la obesidad por lo que representa un gran beneficio para las futuras generaciones. Es un paso más dentro de nuestro Sistema sanitario alineado con nuestras estrategias de promoción de la salud y prevención de la enfermedad y dentro de la Estrategia NAOS".

INNOVACIÓN PARA LOGRAR PRODUCTOS MÁS SALUDABLES

Por último, la ministra agradeció a las empresas de la industria alimentaria que se hayan sumado a la "llamada a la acción" hecha desde el Gobierno, ya que "este plan marca un antes y un después en España, porque supone una transformación, no solo social, también "una transformación empresarial, porque las empresas que se suman invertirán en innovación constante para lograr elaborar productos más saludables".

Gracias a este esfuerzo en innovación, "la reformulación va a permitir suprimir o reducir algunos de los componentes de los alimentos, manteniendo la seguridad, el sabor y la textura, haciendo por lo tanto que el producto sea más saludable y que siga siendo aceptado por los consumidores". ●

Plan de colaboración para la mejora de la composición de los alimentos y bebidas y otras medidas 2017-2020

Trabajando juntos por una alimentación más equilibrada y saludable

MÁS DE 3.500 PRODUCTOS QUE REPRESENTAN EL 44,5% DE LA ENERGÍA DIARIA
13 GRUPOS DE ALIMENTOS
57 SUBCATEGORÍAS
180 COMPROMISOS

¿Qué nutrientes se reducen?



PLATOS PREPARADOS

-10% azúcares añadidos **-10%** grasas saturadas

- Anillas
- Anillas reestructuradas
- Croquetas
- Canelones/Lasañas
- Empanadillas
- Nuggets
- Productos de Surimi (sucedeños de angula)
- Productos de Surimi (sucedeños de cangrejo)

PRODUCTOS LÁCTEOS

-10% azúcares añadidos

- Arroz con leche
- Batidos
- Flan de huevo
- Flan de vainilla
- Queso fresco semidesnatado con fruta tipo petit (fruta-plátano)
- Leche fermentada líquida semidesnatada individual
- Natillas de vainilla
- Yogur con frutas
- Yogur de sabores
- Yogur griego con frutas
- Yogur griego natural azucarado
- Yogur natural azucarado
- Yogur líquido

DERIVADOS CÁRNICOS

-10% azúcares añadidos **-5%** grasas saturadas **-16%** sal

- Chorizo vela extra
- Jamón cocido extra
- Longaniza fresca
- Pechuga de pavo
- Salchichas/mortadela
- Salchichón vela extra

APERITIVOS SALADOS

-13.8% azúcares añadidos **-10%** grasas saturadas

- Palomitas de microondas
- Patatas fritas
- Productos de aperitivo
- Productos de aperitivo fritos



BOLLERÍA Y PASTELERÍA

-5% azúcares añadidos **-5%** grasas saturadas

- Bolos con pepitas chocolate
- Bolos relleno sin cobertura
- Bolos sin relleno
- Cruisants industriales
- Magdalenas
- Pastelitos relleno con cobertura
- Pastelitos relleno sin cobertura
- Rosquillas con cobertura
- Rosquillas sin cobertura

BEBIDAS REFRESCANTES

-10% azúcares añadidos

- Bebidas refrescantes de lima-limón sin edulcorante

CEREALES DESAYUNO INFANTIL

-10% azúcares añadidos

- Cereales de desayuno infantil chocolateados

HELADOS

-5% azúcares añadidos

- Helados infantiles base agua

CREMAS

-6.7% sal

- Cremas de verduras

NÉCTARES DE FRUTAS

-10% azúcares añadidos

- Nectar de melocotón sin edulcorantes
- Nectar de naranja sin edulcorantes
- Nectar de piña sin edulcorantes

GALLETAS

-5% azúcares añadidos **-5%** grasas saturadas

- Galletas de desayuno familiar e infantil
- Galletas rellenas

SALSAS

-18% azúcares añadidos **-16%** sal

- Ketchup
- Mayonesa
- Salsa fina
- Tomate frito

PAN ESPECIAL ENVASADO

-5% azúcares añadidos

- Pan de molde blanco
- Pan de molde integral
- Pan tostado blanco
- Pan tostado integral

REDUCCIONES EN BASE AL CONTENIDO MEDIANO (DATOS 2016) / OTRAS MEDIDAS EN: WWW.AECOSAN.MSSSI.GOB.ES.



RESTAURACIÓN SOCIAL

ENTORNOS

- > Colegios
- > Empresas, cafeterías de hospitales
- > Fuerzas y cuerpos de seguridad del estado, centros de administraciones públicas
- > Centros de pensión completa 7 días (excepto sector socio-sanitario)



COMPROMISOS

- > Aumento de la oferta de:
 - Primeros platos a base de hortalizas (incluidas verduras), continuando con pasta y arroz
 - Segundos platos a base de carnes magras y pescado y con guarniciones de hortalizas, verduras y/o legumbres
 - Productos alimenticios cocinados con plancha, cocción y horno, sin añadir soffritos o salsas elaboradas
 - Pan integral
 - Fruta fresca de temporada como opción de postre
 - Yogur natural no azucarado frente al uso de otros productos lácteos
 - Biscotes o pan sin sal y galletas sin azúcares añadidos
- > Disminución de la oferta de platos precocinados fritos tanto platos principales como en acompañamiento
- > Promocionar con mensajes saludables durante los meses de actividad del centro
- > Fomentar el empleo de aceite de oliva como mejor opción para los niños

RESTAURACIÓN MODERNA

ESTABLECIMIENTOS

- > Con servicio en mesa
- > Sin servicio en mesa
- > En ruta



COMPROMISOS

- > Reducción del contenido de azúcar en sobres monodos
- > Reducción del contenido de sal en sobres monodos
- > Aumento de los desayunos y cafés en los que se utiliza leche baja en grasa y desnatada en establecimientos con servicio en mesa

DISTRIBUCIÓN AUTOMÁTICA

COMPROMISOS

- > Reducción de la dosis máxima de azúcar añadido en bebidas de máquinas calientes
- > Aumento de alimentos equilibrados que favorezcan una dieta saludable del total de productos incluidos en la máquina
- > Aumento de agua y bebidas refrescantes sin azúcares añadidos en máquinas de bebidas frías del total de la oferta de bebidas incluida en la máquina



MÁS INFORMACIÓN:



Expertos en nutrición y gastronomía presentan el informe 'Estado de situación sobre el desayuno en España'



El 13 de febrero se celebró el Día Nacional del Desayuno (DND), una iniciativa promovida por la Fundación Española de la Nutrición (FEN), que se celebrará todos los años y que cuenta con entidades colaboradoras como la Agencia Española de Consumo, Seguridad Alimentaria y Nutrición (AECOSAN), el Ministerio de Agricultura y Pesca, Alimentación y Medio Ambiente (MAPAMA), el Centro Nacional de Innovación e Investigación Educativa del Ministerio de Educación, Cultura y Deporte (CNIIE-MECD), la Federación Española de Sociedades de Nutrición, Alimentación y Dietética (FESNAD) y la Real Academia de Gastronomía (RAG).

En opinión de los expertos en nutrición y gastronomía reunidos durante la presentación del informe 'Estado de situación sobre el desayuno en España' en el Ministerio de Sanidad, Servicios Sociales e Igualdad (MSSSI), el desayuno, como primera comida del día, se

Fundación Española de la Nutrición (FEN) y Catedrático de Nutrición y Bromatología de la Universidad CEU San Pablo "para que un desayuno sea completo debe aportar entre el 20-25% de las necesidades energéticas diarias, e incluir al menos tres grupos de alimentos básicos como leche y derivados, cereales y derivados y frutas, y se recomienda complementar con un cuarto grupo, en el que estarían alimentos como aceite de oliva virgen extra, tomate, mantequilla, frutos secos, huevos, jamón, café, miel, mermelada, legumbres, etc." En su opinión, "no solo es importante el hecho de desayunar o no, sino que se debe tener en cuenta la composición del mismo y su presentación".

Según la Directora Ejecutiva de AECOSAN Teresa Robledo de Dios "la promoción de la salud para todas las personas a lo largo del ciclo vital, con el objetivo de frenar y revertir la obesidad, prevenir las en-

fermedades no transmisibles y disminuir las desigualdades en salud, es una prioridad para el Ministerio de Sanidad. Y es una prioridad que coincide con las líneas de acción propuestas desde las instituciones europeas en el Plan de Acción de la UE sobre la obesidad infantil 2014-2020 y desde la Región europea de la Organización Mundial de la Salud, en su Plan de Acción Europeo sobre la Alimentación y Nutrición 2015-2020. En estos planes, fomentar una alimentación saludable a lo largo de toda la vida es un eje clave, y en este contexto, la promoción de un desayuno saludable desde edades muy tempranas es vital. El desayuno sienta los cimientos de una buena alimentación y por lo tanto beneficia a nuestra salud."

Según el Prof. Gregorio Varela Moreiras, Presidente de la

considera una de las ingestas más importantes, ya que ayuda a reorganizar los cambios metabólicos sufridos durante la noche, aporta la energía y los nutrientes que el organismo necesita para empezar la jornada después de las horas de ayuno y, en muchas ocasiones, incluye el primer líquido ingerido del día, por lo que contribuye también a mantener un estado de hidratación correcto.

También ha resaltado "el PLAN de COLABORACION PARA LA MEJORA DE LA COMPOSICIÓN DE ALIMENTOS Y BEBIDAS y OTRAS MEDIDAS 2017-2020, presentado por la Ministra de Sanidad el pasado 5 de febrero, bajo el lema: trabajar juntos para una alimentación más equilibrada y saludable. Fruto del trabajo conjunto con el sector de la fabricación, distribución, restauración social, restauración moderna y distribución automática".

Según los últimos datos de la Encuesta Nacional de Salud de España 2011/2012 (ENSE), realizada por el Ministerio de Sanidad,

El desayuno en España

En la actualidad, los cambios sociales y los nuevos estilos de vida, en definitiva, la falta de tiempo, han dado lugar a una tendencia a realizar desayunos cada vez más ligeros, poco variados o nutricionalmente incompletos, e incluso llegar a omitirlos, causando una distribución horaria de las comidas desequilibrada, que puede tener repercusiones negativas en el estado nutricional y, por tanto, potencialmente en la salud.

Según los últimos datos de la Encuesta Nacional de Salud de España 2011/2012 (ENSE), realizada por el Ministerio de Sanidad,

Servicios Sociales e Igualdad en colaboración con el Instituto Nacional de Estadística (INE), que recoge información sanitaria relativa a la población residente en España en 21.508 hogares, el 12,24% de los españoles toma sólo algo líquido (café, leche, té, chocolate o cacao, yogur, etc. -excluyendo zumos-) en el desayuno; el 1,74% toma algo líquido y fruta (incluyendo zumos); el 57,64% algo líquido y pan, tostadas, galletas, cereales o bollería; el 9,71% algo líquido y fruta o zumos y pan, tostadas, galletas, cereales o bollería y el 15,31% realizaban otro tipo de desayuno. El 3,36% de la población de estudio no suele desayunar.

En el Estudio de Vigilancia del Crecimiento, Alimentación, Actividad Física, Desarrollo Infantil y Obesidad en España-ALADINO 2015, realizado a través de la AECOSAN y de la Estrategia NAOS con 10.899 escolares de 6 a 9 años, el desayuno más frecuente (49,7% población de estudio) estaba constituido por un lácteo (leche, batido, lácteo o yogur) más un alimento del grupo de cereales (galletas, cereales de desayuno o pan/tostadas). El 3,3% indicó que había desayunado un lácteo con bollería y solamente un 2,8% realizó un desayuno de calidad, considerando éste el que incluye al menos tres grupos de alimentos (lácteo + cereal + fruta). Cuando se les preguntó a las familias, solo un 0,5% afirmó que el escolar nunca desayunaba.

Según el estudio científico ANIBES, coordinado por la Fundación Española de la Nutrición, representativo de la población española (9-75 años), el 25% de la población realiza un desayuno completo, el 37% lo hace de forma aceptable y el 38% realiza un desayuno incompleto. El desayuno "incompleto" tiene una gran prevalencia en todos los grupos de edad, principalmente en adultos con un 39%, seguido de adolescentes y adultos mayores, con un 35%, y menor proporción en niños con un 22%. El grupo de niños es el que ma-

yor porcentaje obtiene de desayuno "aceptable" con un 54%, pero el menor porcentaje de "completo" (24%) frente a otros grupos de población. Un desayuno completo, de acuerdo a la metodología del Estudio ANIBES, se caracteriza por tener energía y variedad suficiente ($\geq 20\%$ de la energía total diaria que se necesita y ≥ 3 grupos de alimentos).

En relación con los hábitos sobre el desayuno, el Informe muestra que la duración media del desayuno es de 11,2 minutos (10,8 min en días laborables y 12,1 min en fines de semana).

Por otro lado, el lugar donde se realiza el desayuno y la compañía, son también variables en función del grupo de edad y día de la semana. Así, los niños suelen realizar un desayuno en el hogar y en compañía de la familia. En la adolescencia, empieza a estar más presente el desayuno en instituciones y restauración, tomándose cada vez más el desayuno sin ninguna compañía.

En el caso de los adultos (18-65 años) el 88% desayuna en el hogar los días laborales, y prácticamente la mitad de las veces, en soledad. Para el 12% que desayuna fuera de casa en días laborables (en lugares de restauración e instituciones), el Prof. Varela Moreiras opina que "sería recomendable que se incrementara el consumo de fruta fresca, a través de una mayor y más atractiva oferta en los establecimientos de restauración colectiva y comercial".

Contribución del desayuno a las ingestas nutricionales recomendadas

El desayuno contribuye a cubrir las necesidades nutricionales recomendadas. Según se recoge en el Informe, la ingesta media a partir del desayuno es de 296 ± 24 kcal/día (310 ± 28 kcal/día en hombres y 283 ± 20 kcal/día en mujeres), lo que supone aproximadamente el 16,7% de la energía total consumida diaria (16,1% en hombres y 17,3% en mujeres), pero sin alcanzar las recomendaciones. Respecto al perfil calórico del desayuno, se observa un mayor

aporte a la energía en niños y adolescentes por parte de los azúcares añadidos y los ácidos grasos saturados. Por el contrario, para el grupo de adultos mayores se observa un mayor aporte a la energía por parte de los hidratos de carbono complejos (almidones) y los ácidos grasos monoinsaturados.

Respecto a los micronutrientes, el desayuno aporta aproximadamente hasta el 40% de calcio, yodo y vitamina B2 del total de la dieta consumida a lo largo del día y hasta el 30% de vitaminas como B9, y minerales como magnesio, fósforo y potasio.

El desayuno saludable

El desayuno saludable es aquel que es variado, completo, equilibrado y satisfactorio. Según el Prof. Varela Moreiras "no podemos decir que exista un desayuno ideal, sino que hay multitud de combinaciones que tienen que adecuarse a las necesidades y circunstancias de cada persona y su entorno". En su opinión "es recomendable que se varíen tanto los alimentos como la presentación, igual que hacemos con la comida o con la cena. De esta forma, romperemos con la monotonía y disfrutaremos más de nuestros desayunos". En definitiva, el desayuno es una buena ocasión para incluir grupos de alimentos que no deben faltar en nuestra dieta y para completar el número de raciones de diferentes grupos que no vamos a cubrir durante el resto del día. Para este experto, es importante destacar también que el desayuno puede favorecer la socialización de la unidad familiar. ●



Para que un desayuno sea completo, debe aportar entre el 20-25% de las necesidades energéticas diarias e incluir al menos tres grupos de alimentos.

Según se recoge en este informe, el 25% de la población realiza un desayuno completo, el 37% lo hace de forma aceptable y el 38% realiza un desayuno incompleto.

Participación de investigadores españoles en la Primera Asamblea sobre Investigación en Evaluación de Riesgos (RARA) organizada por la EFSA

El pasado miércoles 7 de febrero de 2018 se celebró la **Primera Asamblea sobre Investigación en Evaluación de Riesgos (RARA)** en Utrecht, Países Bajos. La Autoridad Europea de Seguridad Alimentaria (EFSA) organizó y reunió en un mismo evento a investigadores, evaluadores de riesgos, gestores programas de investigación y evaluación de riesgos y a las instituciones europeas con poder de decisión en materia de financiación de la investigación. La asamblea tenía como objetivos: fomentar el intercambio de ideas de investigación en materia de seguridad alimentaria que pudiesen entrar a formar parte en convocatorias futuras; identificar socios para proyectos de investigación relevantes; y discutir acerca de la necesidad de fondos públicos para la investigación en temas de relevancia para la evaluación de riesgos en seguridad alimentaria.

Entre los ponentes de la asamblea se encontraban representantes de la EFSA, de la Comisión Europea (DGSANTEE, DGAGRI y DGRESEARCH), del Comité Consultivo Científico (SAC), de la Agencia Europea de Sustancias y Mezclas Químicas (ECHA), y de la

Autoridad de Seguridad de Alimentos y Productos para el Consumo de Países Bajos (NVWA), entre otros.

En la asamblea participaron los 28 estados miembros de la Unión Europea junto con Islandia y Noruega. Además de la AECOSAN, en representación de España asistieron organizaciones nacionales que se encuentran dentro de la lista del Artículo 36 y que por tanto colaboran activamente con la Autoridad, tales el Instituto Nacional de Investigación y Tecnología Agraria y Alimentaria (INIA), el Consejo Superior de Investigaciones Científicas (CSIC), el Instituto de Investigación y Tecnología Agroalimentarias (IRTA), la Universidad de La Laguna, la Universidad de Murcia, la Universidad de Córdoba, la Universidad de Santiago de Compostela, el Servicio canario de la Salud y la Fundación Vasca Para la Seguridad Agroalimentaria (ELIKA). También asistieron al evento la Universidad Politécnica de Cartagena.

Se presentaron un total de 40 propuestas de investigación, de las cuales 11 eran de grupos de investigación españoles (27%),



algunas con la colaboración de AECOSAN. Las propuestas de los investigadores españoles cubrían áreas detectadas como prioritarias por la EFSA desde materiales en contacto con alimentos, armonización de herramientas de evaluación de riesgos, genotipado para tracking, resistencias antimicrobianas, sanidad animal, evaluación de seguridad de botánicos, internalización de patógenos y otras.

Además y con el objetivo de alinear estratégicamente los fondos de investigación en España con estas prioridades asistió a la misma la Dra. Victoria Ley, representando a la Agencia Estatal de Investigación (AEI). ●

Reunión de la Red de Excelencia de evaluación cuantitativa de riesgos biológicos BIOQURA.

Se ha celebrado en la sede de la AECOSAN la primera reunión de la Red de Excelencia de evaluación cuantitativa de riesgos biológicos BIOQURA.



La Red BIOQURA está coordinada por el Dr. Pablo Fernández Escámez, de la Universidad Politécnica de Cartagena, y cuenta con la financiación del programa de Redes de Excelencia del Ministerio de Economía, Industria y Competitividad. Con esta acción se pretende fomentar la creación y el desarrollo de redes de investigación mediante el establecimiento de sinergias entre diferentes grupos de investigación.

La Red BIOQURA pretende crear una estructura capaz de desarrollar evaluaciones cuantitativas de riesgos biológicos a nivel nacional, coordinando los esfuerzos de los grupos con experiencia en modelización, priorización y evaluación de riesgos. Se trata de desarrollar herramientas de evaluación de riesgos y aplicarlas a los casos más relevantes.

En la red participan expertos de las Universidades de Barcelona, Córdoba, León, Politécnica de Cartagena y Zaragoza y del Consejo Superior de Investigaciones Científicas, del Centro Nacional de Tecnología y Seguridad Alimentaria y de Tecnalia. Todos ellos con amplia experiencia en investigación y evaluación de riesgos biológicos. Por parte de la AECOSAN están representadas en la red BIOQURA todas las Unidades involucradas en evaluación y gestión de riesgos y en control oficial, y el laboratorio de referencia, Centro Nacional de Alimentación.

En la reunión se abordó la estrategia de funcionamiento de la Red y se realizó una primera distribución de tareas. Se identificaron como cuestiones de interés preliminar la obtención de datos, los estudios de vida útil, la priorización del control de peligros biológicos y los virus alimentarios. ●

I Jornada Nacional de Restauración Sin Gluten/Gluten Free



La Federación de Asociaciones de Celiacos de España (FACE) reunió el pasado 19 de febrero a más de 150 profesionales del mundo de la salud y el canal HORECA en las "I Jornadas Nacionales de Restauración Sin Gluten/Gluten Free".

La finalidad del evento fue estrechar lazos con importantes cadenas con las que ya colabora la Federación y además informar sobre el proyecto de asesoramiento y formación desarrollado para aquellos establecimientos que buscan ofertar menús sin gluten de una forma segura creando así la mayor red de restaurantes España aptos para personas celiacas.

El acto fue inaugurado por Teresa Robledo de Dios, Directora Ejecutiva de AECOSAN, quien destacó que garantizar que los alimentos dirigidos a satisfacer las necesidades del colectivo de celiacos sean seguros es un objetivo permanente dentro de la actividad de la Agencia. Quiso recordar cómo AECOSAN participó 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 y también resaltó que el pasado 24 de enero se transmitió a la Comisión Europea la petición relativa al establecimiento de un solo umbral en los alimentos destinados a este grupo de población y se ha solicitado la armonización a nivel de la Unión Europea de símbolos o pictogramas para este grupo de población.

El presidente de la Federación de Asociaciones de Celiacos, Jon Zabala mostró una vez más la preocupación del colectivo celiaco con la moda de que personas sanas decidan llevar una dieta sin gluten ya que puede derivar en que se ofrezcan menús sin gluten pero sin tener en cuenta posibles contaminaciones cruzadas. Recordó además la gran tasa de infradiagnóstico existente ya que el 80% de los celiacos aún no sabe que lo son. ●



AECOSAN en la X Jornada Profesional "5 AL DIA"

El 7 de marzo se celebró la X Jornada Profesional "5 AL DIA", en el salón de actos del centro administrativo de MERCAMADRID

Durante Jornada los diferentes eslabones del sector hortofrutícola compartieron su visión y preocupaciones acerca de la transformación digital aplicada al sector.

La actividad económica que genera este sector mantiene una tendencia constante el alza, tal como demuestra el incremento en las exportaciones agroalimentarias, en las que el sector de FRUTAS Y HORTALIZAS mantiene una fuerte presencia, lo cual da una idea de la dimensión e importancia que representa en el sector agroalimentario.

La jornada fue inaugurada por Juan Julián García, Vocal Asesor de la Dirección Ejecutiva de AECOSAN. En este acto también participaron el Presidente de "5 AL DIA", Joaquín Rey y el Director General de Mercamadrid, David Chica.

En su intervención Juan Julián García reconoció la gran labor de la asociación "5 AL DÍA" en la promoción del consumo de fruta y verdura y tuvo la oportunidad de presentar el nuevo Plan de colaboración para la mejora de la composición de los alimentos y bebidas 2017-2020, dando a conocer los principales objetivos perseguidos y las medidas concretas que han de facilitar al consumidor el acceso a una alimentación más equilibrada y de mayor valor nutricional. ●

AECOSAN participa en la Coordinación de Recursos Lingüísticos Europeos (ELRC)

El pasado 23 de enero se celebró en Madrid, el Segundo taller de "Coordinación de Recursos de Lingüísticos Europeos (ELRC)", organizado por el Consorcio para la Coordinación de recursos lingüísticos europeos, la Secretaría de Estado Sociedad de la Información y Agenda Digital y la Universidad Pompeu Fabra.

La participación de la Agencia estuvo a cargo del Subdirector de Coordinación, Calidad y Cooperación del Consumo, Nelson Castro.

Las administraciones públicas en Europa necesitan comunicarse entre sí y con los ciudadanos más allá de las fronteras. Las barreras del lenguaje creadas por la gran cantidad de idiomas en Europa a menudo dificultan esta comunicación.

ELRC es una iniciativa financiada por los fondos del Mecanismo "Conectar Europa" (CEF, por sus siglas en inglés, Connecting Europe Facility) de la Comisión Europea. El mecanismo CEF proporciona servicios digitales básicos reutilizables que son cruciales para la materialización de una Europa conectada. La conectividad e interoperabilidad de los servicios

públicos de toda Europa puede tener un impacto material en los servicios públicos, las empresas y la vida cotidiana de los ciudadanos de Europa.

Entre los servicios propuestos por CEF, eTranslation, el servicio de traducción automática, ayudará a superar uno de los mayores desafíos al que se están enfrentando actualmente tanto las administraciones públicas europeas como las nacionales: el intercambio de información traspasando las barreras del idioma. En este contexto ELRC tiene como objetivo identificar y recopilar recursos lingüísticos (textos, vocabularios, terminología, ontologías, etc.) relevantes de los servicios de las administraciones públicas nacionales, lo que ayudará a eTranslation a adaptarse mejor a las necesidades de las administraciones nacionales y permitir el multilingüismo de los servicios públicos digitales.

En el taller ELRC se analizó la posición y perspectivas de España en una Europa multilingüe conectada digitalmente. Además, se presentaron las estrategias y acciones españolas más relevantes en el marco de la administración electrónica, el multilingüismo y los datos



abiertos que van ayudar a España a maximizar el impacto de las iniciativas de la Comisión Europea.

Participaron expertos de la Comisión Europea, altos representantes de la administración pública española, tecnólogos lingüistas y proveedores de servicios lingüísticos, tratando de identificar fuentes de recursos lingüísticos multilingües que ayuden a adaptar el servicio CEF eTranslation a las necesidades de los servicios públicos españoles además de clarificar cuestiones técnicas y legales relacionadas con el uso de este tipo de datos en sistemas de traducción automática. ●



"Seguridad alimentaria en el packaging" (REPSOL)

La Subdirección General de Promoción de la Seguridad Alimentaria, a través de César Casado, Jefe de Área de Riesgos Químicos, ha participado en el evento denominado "Seguridad alimentaria en el packaging" que tuvo lugar en Repsol el 19 de febrero donde se trataba de mejorar el conocimiento de la cadena de valor del plástico en el packaging.

La intervención de César Casado se centró en el papel de AECOSAN en la gestión del riesgo asociado a los materiales en contacto con los alimentos, y en particular, en la forma en la que España participa en la elaboración de legislación que sobre esta materia se debate en los grupos de expertos y comité permanentes de la Comisión. ●

La Aplicación del Nuevo Reglamento de Control Oficial

Paloma Cervera, Directora del CNA (Centro Nacional de Alimentación) y Elena Barco, de la Subdirección General de Alertas y Programación del Control Oficial e AECOSAN, participaron en una jornada sobre la aplicación del nuevo Reglamento de Control Oficial organizada por la Dirección General de Salud Pública de la Xunta de Galicia. La inauguración corrió a cargo de Andrés Paz-Ares Rodríguez, Director Xeral de Saúde Pública. ●



Teresa Robledo, inaugura Restaurant Trends 2018, el pasado 21 de febrero



Marcas de Restauración se ha comprometido con el Plan de Cooperación para la Mejora de la Composición de los alimentos y bebidas y otras medidas (2017 – 2020), firmado recientemente junto con el Ministerio de Sanidad, Servicios Sociales e Igualdad y otras asociaciones, con el objetivo de reducir las grasas, sal y azúcares en los alimentos.

En su intervención, la Directora Ejecutiva de AECOSAN, destacó que este Plan es fruto del trabajo conjunto con el sector de la fabricación, distribución, restauración social y con la restauración moderna y con la distribución automática y atiende la tendencia europea sobre la reformulación de distintos nutrientes seleccionados en la industria de alimentos y bebidas y responde a la demanda actual de nuestros consumidores, y lo hace con un enorme compromiso, un gran consenso y una enorme experiencia en la materia.

Alessandra de Gaetano, presidenta de Marcas de Restauración, en su intervención reseñó que la previsión de crecimiento del 4,6% de la restauración organizada se debe al aumento del número de turistas con

respecto al año pasado, a la crisis de otros mercados y a la consolidación del consumo interno, añadiendo que el sector de la restauración sigue siendo un importantísimo motor de creación de empleo tras tres años de crecimiento continuo, en el que se sigue innovando y desarrollando planes de expansión que han creado conceptos de restauración de vanguardia y han hecho aumentar la cuota de mercado sobre el conjunto de la restauración.

Marcas de Restauración, que está integrada por 37 empresas en la actualidad, representa aproximadamente el 12% de la restauración con más de 150.000 empleados y cerca del 0,6% del PIB, facturando más de 10.000 millones de euros al año.

Restaurant Trends, es el mayor encuentro internacional de restauración y se celebró dentro del marco del Hospitality Innovation Planet (HIP) en IFEMA. Esta novena edición reunió a empresarios, chefs de primera línea y responsables de las mayores cadenas de restauración en un evento que, a lo largo de su trayectoria, se ha convertido en uno de los máximos encuentros internacionales de la restauración. ●

Reunión de expertos en consumo

El Grupo de Trabajo sobre Información, Formación y Educación en Consumo (GIFE), formado por técnicos expertos de distintas Comunidades Autónomas y de AECOSAN se reunió el día 8 de febrero en Oviedo, en el Palacio Conde de Toreno.

El evento contó con la presencia de Don Francisco del Busto de Prado, Consejero de Sanidad, que dio la bienvenida a todos los asistentes a la reunión. La Directora de la Agencia de Sanidad Ambiental y Consumo del Principado de Asturias, Doña Rosa Urdiales Gamón, procedió a dar las gracias por la acogida de la propuesta para que esta reunión se organizara en Asturias donde

este año se celebra el 20º aniversario de los Centros de Formación para el Consumo. En este encuentro se contó con la presencia de D. Nelson Castro Gil, Subdirector General de Coordinación, Calidad y Cooperación en Consumo de la Agencia Española de Consumo, Seguridad Alimentaria y Nutrición, D. Francesc Josep Dalmau, Director General de Consumo de Illes Balears, Técnicos de la AECOSAN y de las Comunidades Autónomas de Castilla-La Mancha, Cataluña, Extremadura, Galicia, Baleares, Murcia, Valencia y Asturias.

Durante la jornada se abordaron temas como la realización de campañas formativas e informativas conjuntas para celebrar a nivel

nacional el Día Mundial de los Derechos de los Consumidores, se propusieron temas para realizar el Plan de Formación Continua Interadministrativa 2018, se expuso la mejora y nuevo diseño del concurso escolar 2018-2019: Consumópolis 14.

Así mismo el grupo de expertos realizó una visita a los Centros de Formación para el Consumo de Ribadesella y de Lugones. Además de visitar las instalaciones, ver los materiales con los que se trabaja, intercambiar impresiones sobre los distintos modelos y métodos de trabajo, pudieron comprobar el trabajo diario que se realiza durante la asistencia a varios grupos de usuarios de los centros. ●

Legislación

NUEVOS ALIMENTOS

Reglamento de Ejecución (UE) 2018/456 de la Comisión de 19 de marzo de 2018, sobre las fases del proceso de consulta para determinar la condición de nuevo alimento de conformidad con el Reglamento (UE) 2015/2283 del Parlamento Europeo y del Consejo, relativo a los nuevos alimentos.

PREPARADOS PARA LACTANTES, PREPARADOS DE CONTINUACIÓN Y ALIMENTOS USOS MÉDICOS ESPECIALES

Reglamento (UE) 2018/290 de la Comisión, de 26 de febrero de 2018, por el que se modifica el Reglamento (CE) n.º 1881/2006 por lo que respecta a los contenidos máximos de ésteres glicídilícos de ácidos grasos en los aceites y grasas vegetales, los preparados para lactantes los preparados de continuación y los alimentos para usos médicos especiales destinados a los lactantes y niños de corta edad.

HIGIENE DE LOS ALIMENTOS DE ORIGEN ANIMAL

Reglamento de Ejecución (UE) 2018/307 de la Comisión, de 28 de febrero de 2018, por el que amplían garantías especiales establecidas en relación con la salmonela en el Reglamento (CE) no 853/2004 del Parlamento Europeo y del Consejo a los envíos de carne procedente de pollos de engorde (*Gallus gallus*) destinados a Dinamarca.

Reglamento (UE) 2017/1978, de la Comisión, de 31 de octubre de 2017, que modifica el anexo III del Reglamento (CE) 853/2004 por el que se establecen normas específicas de higiene de los alimentos de origen animal con respecto a los equinodermos recolectados fuera de las zonas de producción clasificadas.

BIENESTAR ANIMAL

Reglamento de Ejecución (UE) 2018/329 de la Comisión, de 5 de marzo de 2018, por el que se designa un centro de referencia de la Unión Europea para el bienestar de los animales.

DISOLVENTES DE EXTRACCIÓN

Orden SSI/194/2018, de 22 de febrero, por la que se modifica la parte II del anexo del Real Decreto 1101/2011, de 22 de julio, por el que se aprueba la lista positiva de los disolventes de extracción que se pueden utilizar en la fabricación de productos alimenticios y de sus ingredientes en lo que respecta al éter dimetílico.

LIMITES MÁXIMOS DE RESIDUOS DE PLAGUICIDAS

Reglamento (UE) 2018/62 de la Comisión de 17 de enero de 2018, por el que se sustituye el anexo I del Reglamento (CE) n.º 396/2005 del Parlamento Europeo y del Consejo de 23 de febrero de 2005, relativo a los límites máximos de residuos de plaguicidas en alimentos y piensos de origen vegetal y animal y que modifica la Directiva 91/414/CEE del Consejo.

CONTROLES OFICIALES

Recomendación (UE) 2018/464 de la Comisión de 19 de marzo de 2018, relativa al control de metales y yodo en las algas marinas, las plantas halófilas y los productos a base de algas marinas.

Reglamento (UE) 2017/1980, de la Comisión, de 31 de octubre, por el que se modifica el anexo III del Reglamento (CE) 2074/2005 con respecto al método de detección de las toxinas paralizantes de molusco (PSP).

Reglamento (UE) 2018/222 de la Comisión, de 15 de febrero de 2018, que modifica el anexo VII del Reglamento (CE) N.º 882/2004 del Parlamento Europeo y del Consejo por lo que respecta al laboratorio de referencia de la Unión Europea para el seguimiento de los contaminantes virales y bacteriológicos de los moluscos bivalvos.

Reglamento (UE) 2018/221 de la Comisión, de 15 de febrero de 2018, por el que se modifica el Reglamento (CE) N.º 999/2001 del Parlamento Europeo y del Consejo y el Regla-

mento (CE) N° 882/2004 del Parlamento Europeo y del Consejo, en lo relativo al laboratorio de referencia de la Unión Europea para las encefalopatías espongiformes transmisibles.

Reglamento (UE) 2017/1979, de la Comisión, de 31 de octubre de 2017, que modifica el anexo II del Reglamento (CE) 854/2004 del Parlamento Europeo y del Consejo, por el que se establecen normas específicas para la organización de controles oficiales de los productos de origen animal destinados al consumo humano.

MATERIALES PLÁSTICOS EN CONTACTO CON ALIMENTOS

Reglamento (UE) 2018/213 de la Comisión, de 12 de febrero de 2018, sobre el uso de bisfenol A en los barnices y revestimientos destinados a entrar en contacto con los alimentos y por el que se modifica el Reglamento (UE) N° 10/2011 por lo que respecta al uso de dicha sustancia en materiales plásticos en contacto con los alimentos.

Reglamento (UE) 2018/79 de la Comisión, de 18 de enero de 2018, por el que se modifica el Reglamento (UE) n° 10/2011, sobre materiales y objetos plásticos destinados a entrar en contacto con alimentos.

LIMITES MÁXIMOS DE RESIDUOS

Reglamento (UE) 2018/78 de la Comisión, de 16 de enero de 2018, por el que se modifican los anexos II y III del Reglamento (CE) n° 396/2005 del Parlamento Europeo y del Consejo en lo relativo a los límites máximos de residuos de 2-fenilfenol, bensulfurón-metilo, dimetacoloro y lufenurón en determinados productos. Reglamento (UE) 2018/70 de la Comisión de 16 de enero de 2018, que modifica los anexos II, III y IV del Reglamento (CE) n° 396/2005 del Parlamento Europeo y del Consejo en lo relativo a los límites máximos de residuos de ametoctradina, clorpirifosmetilo, ciproconazol, difenoconazol, fluzazinam, flutriafol, prohexadiona y cloruro de sodio en determinados productos.

Reglamento (UE) 2018/73 de la Comisión, de 16 de enero de 2018, por el que se modifican los anexos II y III del Reglamento (CE) n° 396/2005 del Parlamento Europeo y del Consejo en lo relativo a los límites máximos de residuos de compuestos de mercurio en determinados productos.

ADITIVOS ALIMENTARIOS

Reglamento (UE) 2018/75 de la Comisión, de 17 de enero de 2018, que modifica el anexo del Reglamento (UE) N° 231/2012 por el que se establecen especificaciones para los aditivos alimentarios que figuran en los anexos II y III del Reglamento (CE) n.º 1333/2008 del Parlamento Europeo y del Consejo, en lo que se refiere a las especificaciones relativas a la celulosa microcristalina [E 460 (i)].

Reglamento (UE) 2018/74 de la Comisión, de 17 de enero de 2018, que modifica el anexo II del Reglamento (CE) N° 1333/2008 del Parlamento Europeo y del Consejo en lo que respecta al uso de ácido fosfórico, fosfatos, di-, tri- y polifosfatos (E 338-452) en espetones verticales de carne congelada.

CONSUMO

Reglamento Delegado (UE) 2018/389 de la Comisión, de 27 de noviembre de 2017, por el que se complementa la Directiva (UE) 2015/2366 del Parlamento Europeo y del Consejo en lo relativo a las normas técnicas de regulación para la autenticación reforzada de clientes y unos estándares de comunicación abiertos comunes y seguros.

Ley 4/2018, de 21 de febrero, por la que se modifica la Ley 6/2001, de 24 de mayo, del Estatuto de los Consumidores de Extremadura.

Recomendación (UE) 2018/334 de la Comisión, de 1 de marzo de 2018, sobre medidas para combatir eficazmente los contenidos ilícitos en línea.

Reglamento (UE) 2018/302 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 28 de febrero de 2018, sobre medidas desti-

nadas a impedir el bloqueo geográfico injustificado y otras formas de discriminación por razón de la nacionalidad, del lugar de residencia o del lugar de establecimiento de los clientes en el mercado interior y por el que se modifican los Reglamentos (CE) n° 2006/2004 y (UE) 2017/2394 y la Directiva 2009/22/CE.

Real Decreto 85/2018, de 23 de febrero, por el que se regulan los productos cosméticos.

Orden ETU/114/2018, de 8 de febrero, por la que se modifica la Orden CTE/711/2002, de 26 de marzo, por la que se establecen las condiciones de prestación del servicio de consulta telefónica sobre números de abonado.

Reglamento Delegado (UE) 2018/122 de la Comisión, de 20 de octubre de 2017, por el que se modifican los anexos I, II, VI, VIII y IX del Reglamento (UE) n° 1007/2011 del Parlamento Europeo y del Consejo relativo a las denominaciones de las fibras textiles y al etiquetado y marcado de la composición en fibras de los productos textiles.

Decisión (UE) 2018/59 de la Comisión, de 11 de enero de 2018, que modifica la Decisión 2009/300/CE en lo relativo al contenido y al periodo de validez de los criterios ecológicos para la concesión de la etiqueta ecológica de la UE a los televisores.

Nueva página web para la Estrategia “Más alimento, menos desperdicio”

La «Estrategia “Más alimento, menos desperdicio”. Programa para la reducción de las pérdidas y el desperdicio alimentario y la valorización de los alimentos desechados» es una iniciativa del Ministerio de Agricultura y Pesca, Alimentación y Medio Ambiente de España (MAPAMA) presentada en el año 2013 para limitar las pérdidas y el desperdicio de alimentos y su impacto sobre el medio ambiente.

La Estrategia anima a todos los sectores de la sociedad a colaborar aportando sus opiniones, ideas, conocimientos y experiencias para, entre todos, contribuir a la reducción del desperdicio de alimentos.

Se ha puesto en marcha una nueva página web a través de la que se puede:

1. Conocer en detalle la Estrategia, visitar las campañas y solicitar el uso del logo.
2. Consultar bases de datos sobre el desperdicio alimentario en los distintos sectores de la cadena alimentaria.
3. Ponerse al día de las noticias y eventos.
4. Compartir iniciativas, recetas y consejos.
5. Obtener información para todos los sectores de la cadena alimentaria.
6. Aprender a través de las publicaciones y materiales disponibles. ●



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

Advantia Comunicación Gráfica