

aecosanoticias

www.aecosan.msssi.gob.es

53 julio 2018

aecosan consumo [Págs. 2 a 3]

- Servicios de telecomunicaciones en línea
- AECOSAN en la cumbre del G20-Buenos Aires

aecosan seguridad alimentaria [Págs. 4 a 5]

- Reglamento acrilamida
- Control alimentos venta internet

aecosan jornadas [Págs. 6 a 7]

- Jornada del CNA
- Jornada riesgos microbiológicos

aecosan nutrición [Págs. 8 a 12]

- Día Nacional de la nutrición
- Firma convenio Atresmedia y Coles Activos
- Fallo Premios NAOS
- CODINMA
- Cooperativas Agro-alimentarias

aecosan cooperación internacional y científica
[Pág. 13 a 15]

- Reunión nanotecnología
- Reunión coordinación redes

aecosan breves [Págs. 16 a 18]

aecosan legislación [Págs. 19]

Toma de posesión de la Ministra de Sanidad, Consumo y Bienestar Social, Carmen Montón



Ricardo Campos, nuevo Secretario General de Sanidad y Consumo.



Marta García, nueva Directora Ejecutiva de AECOSAN.

y además...

La Comisión Europea y las autoridades nacionales evalúan la contratación de servicios de telecomunicaciones en línea

El 18 de mayo la Comisión Europea y las autoridades nacionales de protección de los consumidores publicaron los resultados de un control sistemático de 207 páginas web de toda la UE que ofrecen servicios de telefonía fija o móvil, internet y emisión de audio y vídeo en directo.

El control pone de manifiesto que 163 de estas webs podrían estar infringiendo la legislación de la UE sobre protección de los consumidores. Entre los problemas más frecuentes cabe mencionar el anuncio de paquetes supuestamente gratuitos o con descuento que en realidad consisten en una oferta agrupada de servicios, la falta de un sistema de resolución de litigios o el hecho de que estas webs puedan modificar unilateralmente las cláusulas contractuales sin información ni justificación alguna para el consumidor.

La Comisión ha propuesto recientemente un nuevo acuerdo para los consumidores que consolidará la posición de éstos frente a los operadores que recurren a prácticas comerciales desleales y reforzará la aplicación de la normativa europea en materia de consumo por parte de las autoridades.

Principales constataciones:

- en el 50 % de los casos, la página web hace publicidad de un paquete gratuito o con descuento que, en realidad, no es más que una oferta agrupada de servicios;
- en el 78,7 % de los casos, la página web no proporciona un enlace a la plataforma de resolución de litigios en línea;
- el 40,6 % de las páginas web no incluyen la descripción de un sistema de resolución de litigios;
- el 31,9 % de las páginas web pueden modificar unilateralmente los términos del contrato o las características del

servicio sin informar al consumidor y sin permitir que este rescinda el contrato;

- en el 25,1 % de las páginas web no se proporciona información clara y veraz sobre acuerdos de compensación y reembolso en caso de que el servicio prestado no se corresponda con lo contratado por el cliente;
- el 21,7 % de las páginas web no facilita una información clara y completa sobre la renovación automática del contrato.

Próximas etapas

Las autoridades nacionales seguirán analizando las 163 páginas web que presentan irregularidades y, en caso de que estas se confirmen, deberán subsanarse. Las autoridades de cooperación para la protección de los consumidores garantizarán que estas páginas web cumplan las normas, aplicando los procedimientos coercitivos nacionales a su alcance.

Contexto

El control sistemático ("barrido") de las páginas web a escala de la UE consiste en una serie de comprobaciones simultáneas por parte de las autoridades de protección de los consumidores de distintos países para determinar si se respeta la legislación europea en la materia. Cuando las autoridades de protección de los consumidores detectan un incumplimiento de la legislación, se ponen en contacto con las empresas implicadas y las invitan a realizar las correcciones necesarias.

Las acciones de "barrido" realizadas con anterioridad se centraron en los siguientes ámbitos: compañías aéreas (2007),



contenidos móviles (2008), productos electrónicos (2009), venta de entradas en línea (2010), crédito al consumo (2011), contenidos digitales (2012), servicios de viajes (2013), garantías sobre productos electrónicos (2014), Directiva sobre los derechos de los consumidores (2015) y webs de comparación en el sector de los viajes (2016).

Cada año, la Comisión coordina el análisis de páginas web en un sector específico, con la ayuda de la Red de Cooperación para la Protección de los Consumidores (CPC), que agrupa a las autoridades de consumo de 30 países (28 países de la UE, Noruega e Islandia). Las autoridades son responsables de hacer cumplir la legislación de la UE en materia de protección de los consumidores. ●

AECOSAN en la cumbre sobre consumidores del G20

Dentro de las actividades desarrolladas por la presidencia Argentina del G20, cabe destacar la organización de la Segunda Cumbre Sobre los Consumidores celebrada en Buenos Aires los días 14 y 15 de mayo de 2018 dando apoyo y continuidad a la primera Cumbre del consumidor en el marco del G20 celebrada en Berlín en 2017.

El título de esta Segunda Cumbre “La Protección Efectiva e Inclusiva de los Consumidores” pretendía llamar la atención de las nuevas alternativas y tecnologías que se presentan a los consumidores y ver de qué forma se puede actuar para que se pueda ejercer el derecho a estar protegidos de forma efectiva y eficaz. La Cumbre reunió a representantes de los ministerios de protección de los consumidores de países del G20 y países invitados, agencias de protección del consumidor, organizaciones de consumidores, empresas pertenecientes a países del G20, sociedad civil. El objetivo fue reafirmar la importancia de la protección del consumidor en la mejora del bienestar individual, el apoyo equitativo y crecimiento económico sostenible.

Dentro de la Cumbre, donde AECOSAN fue invitada a participar por la Dirección Nacional de Defensa del Consumidor de la República Argentina, se desarrollaron distintas sesiones entre las que caben destacar la dedicada a la “Protección del consumidor en una economía digital”, la “Protección de los niños como consumidores vulnerables ante la Era Digital”, la “Seguridad de Producto y necesidad de Sistemas de Alerta Rápida globales” y la llamada de atención sobre el “Residuo alimentario y el desperdicio alimentario”



Asistentes a la cumbre del G20.

España como país invitado al G20 contribuyó a la Cumbre enviando al Director del Centro de Investigación y Control de la Calidad perteneciente a AECOSAN, Manuel Carbó. ●

Nuevas medidas para reducir la exposición a la ACRILAMIDA a través de la dieta

Desde el 11 de abril de 2018 se aplica el Reglamento (UE) 2017/2158 de la Comisión, por el que se establecen medidas de mitigación y niveles de referencia para reducir la presencia de acrilamida en los alimentos.

La **acrilamida** es una sustancia química que se crea de forma natural en productos alimenticios que contienen almidón durante procesos de cocción cotidianos a altas temperaturas (fritura, cocción, asado y también durante procesos industriales a 120°C y a baja humedad). Se forma principalmente gracias a los azúcares y aminoácidos que están presentes de forma natural en muchos alimentos. El proceso químico que causa esto se conoce como la reacción de Maillard, que también oscurece los alimentos y afecta al sabor. La acrilamida y su metabolito, la glicidamida, son potencialmente genotóxicas y carcinógenas por lo que es necesario establecer medidas de gestión del riesgo en los alimentos de manera armonizada en la UE.

El texto, ya publicado en noviembre, es el resultado de un trabajo intenso durante más de dos años en el grupo de expertos de la Comisión Europea sobre contaminantes, incluyendo una consulta pública sobre el mismo. El objetivo prioritario de este Reglamento es conseguir la reducción de la exposición a la acrilamida en la población general consumidora. Este Reglamento incluye unos Códigos de prácticas vinculantes, proporcionados y que van encaminados a reducir los niveles de acrilamida de los productos que se ponen a disposición de los consumidores directamente para su consumo, o incluso para que estos últimos los cocinen en sus hogares.

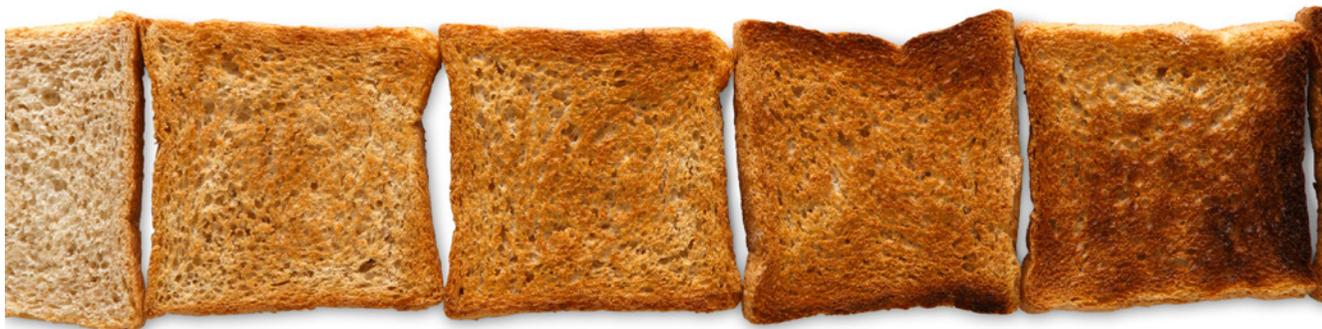
Este nuevo reglamento también dispone de unos niveles de referencia de acrilamida en diferentes alimentos, recogidos en el

anexo IV, y cuyo objetivo es servir de indicadores de la eficacia de las medidas de mitigación adoptadas por los diferentes operadores económicos, tanto las industrias como los sectores de catering, hostelería y restauración. Asimismo, la información de los niveles en alimentos recogida en base a estos valores de referencia servirá de base para el futuro establecimiento de Límites Máximos de acrilamida en los productos alimenticios.

Actualmente en AECOSAN estamos trabajando, con la Comisión Europea y demás Estados miembros, en un borrador de documento guía para la aplicación de tal Reglamento, en el que se pretenden aclarar algunas cuestiones como la categorización de los productos alimenticios afectados, las diferentes obligaciones de las empresas en función de su actividad, los valores de referencia a aplicar o las obligaciones de muestreo y mantenimiento de registros. La consulta está abierta a operadores comerciales y autoridades competentes y finalizó el 13 de abril. AECOSAN la distribuyó entre operadores

comerciales españoles y CCAA para recabar comentarios y así facilitar la implantación de las medidas de mitigación del reglamento europeo.

De forma paralela, en el plan de actividades de la agencia para este año se encuentra la elaboración de material divulgativo para informar a los consumidores de este riesgo identificado, teniendo en cuenta además el [Informe del Comité Científico de la Agencia Española de Consumo, Seguridad Alimentaria y Nutrición \(AECOSAN\) sobre los criterios de seguridad que limiten la exposición a acrilamida producida por la fritura de patatas](#) y que servirán de revisión de las recomendaciones al consumidor, donde se tendrán en cuenta, entre otras, [las recomendaciones del cocinado casero para reducir la formación de acrilamida de AECOSAN, publicadas en 2015](#). Por último, se espera para antes de finales de año la celebración de jornadas informativas destinadas ya a profesionales de los sectores afectados, y agentes de control oficial. ●



Programa coordinado europeo de control de alimentos que se venden por internet

En 2017, la Comisión Europea organizó el 1er programa coordinado de control sobre alimentos vendidos por internet, con el objetivo de identificar y controlar de forma coordinada sitios web que ofrecen a la venta mediante internet, productos que claramente no cumplen con la normativa alimentaria de la UE.

La Comisión acaba de publicar los resultados de los controles realizados en el marco de este plan coordinado en el cual han participado 25 Estados miembros, Suiza y Noruega.

Las autoridades oficiales de control de alimentos han verificado 1.100 sitios web relacionados con la comercialización de complementos alimenticios, con nuevos alimentos no autorizados o con declaraciones medicinales engañosas, contrarias a las normas sobre prácticas informativas leales establecidas en el artículo 7 del reglamento nº 1169/2011 o bien nuevos alimentos no autorizados en la Unión Europea. 779 de estos sitios web ofrecían productos que no cumplían con la legislación alimentaria en términos de etiquetado, afirmaciones falsas o falta de autorización para ciertos ingredientes.

Desde AECOSAN, se ha participado en este programa coordinado de control haciendo un barrido en internet de sitios web que ofrecen productos con estas características y en español a los consumidores.

Se han detectado 32 sitios web que ofrecían a la venta productos no conformes, estas no conformidades han sido notificadas a través del RASFF o sistema ACA (Asistencia y Cooperación Administrativa) a las autoridades de los Estados que albergan dichos sitios no conformes. También se han llevado a cabo comunicaciones a las autoridades competentes de las Comunidades Autónomas donde se encuentran las empresas responsables ubicadas en nuestro país.

La alta tasa de incumplimiento de los productos alimenticios vendidos a través de Internet hace necesario recomendar a los consumidores precaución frente a la venta por internet de determinados alimentos y en especial complementos alimenticios con determinados reclamos y propiedades. ●



Jornadas de Referencia 2018 en el Centro Nacional de Alimentación (CNA)

Las Jornadas de Referencia 2018 del Centro Nacional de Alimentación se celebraron el pasado junio.

Asistieron más de 230 profesionales, pertenecientes a 99 laboratorios, 90 de ellos públicos y 9 privados. Los asistentes provenían de 16 comunidades autónomas, la práctica totalidad de la geografía nacional.

Estas jornadas se vienen realizando desde hace casi 30 años, con carácter anual, para dar un repaso a todos los temas de actualidad. En ellas 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 trataron temas relacionados con los laboratorios y su acreditación por parte de la Entidad Nacional de Acreditación (ENAC). Se habló de los cambios más importantes surgidos de la reciente modificación de la norma ISO 17025 y también de los diferentes proyectos que están desarrollando ENAC y los Laboratorios Nacionales de Referencia. También se celebraron sesiones técnicas sobre microbiología, de residuos zoonos. En materia de residuos zoonos se valoraron las novedades en su control y las distintas estrategias de análisis en este campo, en particular en lo que se refiere al análisis de macrólidos y de antibióticos.

También se presentaron ponencias específicas sobre Organismos Modificados Genéticamente, alérgenos, materiales en contacto con alimentos y toxinas. De especial interés resulta la creación de la red de Laboratorios Europeos de Análisis de Alérgenos, un tema de enorme actualidad y con mucho campo de mejora en la detección y armonización de los resultados.



Otro tema fundamental es la Red Europea de Laboratorios para Materiales en contacto con alimentos del Consejo de Europa y de la designación de nuevos Laboratorios Europeos de Referencia en materia de toxinas, lo que obligará a los laboratorios nacionales y de control oficial a la ampliación de sus alcances.

Las jornadas se cerraron con una mesa redonda sobre la vigilancia de las resistencias antimicrobianas. ●

[Programa y presentaciones](#)

Jornada Herramientas de evaluación de riesgos microbiológicos para el Control Oficial

El 25 de junio de 2018, se celebró en la sede del Ministerio de Sanidad, Consumo y Bienestar Social una jornada sobre Herramientas de evaluación de riesgos microbiológicos para el Control Oficial, organizada de manera conjunta por la Agencia Española de Consumo, Seguridad Alimentaria y Nutrición (AECOSAN) y el Instituto Federal de Evaluación de Riesgos de Alemania (BfR), en colaboración con la Universidad de Córdoba.

Esta jornada se ha organizado en el marco del acuerdo firmado en 2016 por AECOSAN y BfR, que tiene entre sus objetivos la organización de actividades orientadas a la divulgación del conocimiento científico sobre seguridad alimentaria, tanto entre la comunidad científica como entre la población general.

La Universidad de Córdoba colabora con AECOSAN habitualmente y además, representa a España en la Red Científica de Evaluación de Riesgos Microbiológicos de EFSA desde sus inicios.

Esta jornada sobre herramientas de evaluación de riesgos microbiológicos para el Control Oficial se enmarca en este objetivo de formación en materia de seguridad alimentaria, y ha estado dirigida, especialmente, al personal de las administraciones públicas españolas con competencias en el control oficial de alimentos. ●

[Programa y presentaciones](#)



El Día Nacional de la Nutrición 2018 recuerda la importancia del consumo de legumbres todo el año

Como cada 28 de mayo, la Federación Española de Sociedades de Nutrición, Alimentación y Dietética (FESNAD), en colaboración con la Agencia Española de Consumo, Seguridad Alimentaria y Nutrición (AECOSAN) organiza el Día Nacional de la Nutrición, un día en el que se recuerda la importancia de mantener hábitos para toda la vida. En esta ocasión también con el apoyo de la Asociación Española de Leguminosas (AEL), puesto que este año las protagonistas han sido las legumbres, un alimento de gran interés nutricional y perteneciente a la Dieta Mediterránea tradicional. De este modo, bajo el lema "Legumbres: tu opción saludable todo el año" la FESNAD quiere informar a toda la población española de la importancia de la incorporación de este alimento en la dieta semanal tanto de adultos como de niños en todas las estaciones del año.

El consumo de legumbres en España ha descendido un 60% en las últimas décadas, situándose por debajo de las cantidades recomendadas. En concreto, la ingesta actual por habitante al año es de 3,1 kg (1,25 kg de garbanzos, 0,93 kg de alubias y 0,93 kg de lentejas), según los últimos datos del Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación. Pese a estas cifras, las legumbres constituyen una parte esencial de la dieta mediterránea.

Según la presidenta de la Federación Española de Sociedades de Nutrición, Alimentación y Dietética, la Dra. Ascensión Marcos, "con iniciativas como el Día Nacional de la Nutrición, queremos involucrar a todos los implicados en la promoción de un correcto estilo de vida, como son las instituciones públicas, las sociedades científicas que componen FESNAD y todos los profesionales de la salud que, de una manera u otra, ofrecen a la población pautas para poder llevar una correcta alimentación".

Es de vital importancia que tanto desde FESNAD y todos sus profesionales, como desde la propia AECOSAN, se genere información y

concienciación sobre la necesidad de buscar hábitos saludables y concretamente, en este 2018, concienciar a la población de la importancia del consumo de legumbres todo el año. Es importante que se conozcan los beneficios de estos alimentos como una opción saludable y fácil de acceder. Por este motivo, impulsar el consumo frecuente de legumbres debe ser un activo en nuestra sociedad y así contribuiremos a alimentarnos adecuadamente según las pautas de la Dieta Mediterránea, y a mejorar nuestra salud.

Las legumbres se caracterizan por tener un elevado contenido proteico convirtiéndolas en una de las principales fuentes de proteínas vegetales. Su contenido en aminoácidos es complementario al de los cereales, dando lugar a una proteína combinada de máxima calidad. Además, la ausencia de gluten las hace adecuadas para los pacientes celíacos.

De hecho, los expertos pertenecientes a la FESNAD recomiendan el consumo de 3 raciones de legumbres a la semana por ser una fuente rica en fibra alimentaria, proteínas y aminoácidos esenciales que sirven de complemento perfecto a los cereales. Además, presentan un bajo contenido en grasas y un bajo índice glucémico.

En España contamos con diez legumbres de calidad diferenciada de elevada calidad nutricional y propiedades organolépticas únicas que pueden utilizarse con las más diferentes técnicas culinarias como guisos, purés, ensaladas, guarniciones, aperitivos e, incluso, postres en la dieta de toda la población, incluyendo vegetarianos, diabéticos y celíacos.

Posibilidades culinarias

Las legumbres más conocidas son las lentejas, judías, garbanzos y guisantes. Todas ellas son la base de la cocina tradicional mediterránea. En



el Día Nacional de la Nutrición, nutricionistas y expertos en la materia trabajan conjuntamente para que esta costumbre popular no se pierda y proponen no sólo asociar su uso a platos de cuchara durante el invierno, sino también a múltiples recetas más innovadoras que hacen que hacen de este ingrediente un alimento óptimo y recomendable en todas las estaciones del año.

Actividades por toda España

La celebración del DNN engloba actividades en hospitales, colegios, institutos, universidades, centros de investigación y centros comerciales, abarca todo el territorio nacional e incluye conferencias, puntos de información, exposiciones, entrega de materiales informativos, etc.

A modo de ejemplo de alguna de las actividades que se van a llevar a cabo, el Consejo Superior de Investigaciones Científicas (CSIC) se une a este Día Nacional de la Nutrición con actos en varios centros de investigación, así como en su Sede Central y la Residencia de Estudiantes. ●

AECOSAN y ATRESMEDIA

Firma convenio



La Agencia Española de Consumo y Seguridad Alimentaria y Nutrición (AECOSAN) y Atresmedia firmaron un Convenio dirigido a promover acciones de sensibilización y concienciación en materia de prevención de la obesidad y promoción de hábitos de vida saludables entre la población infantil.

Desde la Agencia se quiere agradecer la colaboración de Atresmedia que, a través de su iniciativa "Objetivo Bienestar Junior", ayuda a que el mensaje llegue a más hogares y se involucre a más familias en la promoción de la salud especialmente entre los más jóvenes. Una de las prioridades de AECOSAN es la promoción de la salud, la importancia de fomenta que se lleve una dieta sana y equilibrada y la práctica de ejercicio físico.

AECOSAN estuvo presente en el jurado de la VI edición de los Premios Coles Activos de ATRESMEDIA

Atresmedia, a través de su campaña de Responsabilidad Corporativa Objetivo Bienestar Junior, dirigida a promover hábitos de vida saludables reconoce a los mejores proyectos educativos saludables en la VI edición de los Premios Coles Activos. ●



Fallo de los XI Premios Estrategia NAOS, edición 2017

El pasado 11 de abril de 2018 tuvo lugar, en la sede de la Agencia Española de Consumo, Seguridad Alimentaria y Nutrición (AECOSAN) de Madrid, la reunión del Jurado encargado de fallar los XI Premios Estrategia NAOS, edición 2017, convocados mediante [Resolución de 19 de junio de 2017 de la Agencia de Consumo, Seguridad Alimentaria y Nutrición](#).

En esta undécima edición de 2017, se presentaron un total de 71 proyectos para las distintas modalidades de Premios que fueron pre evaluados por la AECOSAN, en base a los requisitos de la convocatoria y a los criterios generales de valoración recogidos en la Resolución. Se seleccionaron 27 como proyectos finalistas para los miembros del Jurado con el fin de que se eligieran los 7 premiados correspondientes a las modalidades de premios y a los accésits que procedieran.

Para el Premio Estrategia NAOS de Especial Reconocimiento, la AECOSAN propuso al Dr. Luis Alberto Moreno Aznar, por su relevante experiencia profesional y su liderazgo en trabajos de investigación nacionales e internacionales centrados en el estudio de la nutrición, alimentación y estilos de vida, fundamentalmente en los niños y adolescentes, con el fin de prevenir las enfermedades no trasmisibles relacionadas con la nutrición, y en especial la obesidad infantil.

Los miembros del Jurado por unanimidad aceptaron la nominación del Dr. Moreno.

En relación al resto de las modalidades de Premios, el Jurado fallo lo siguiente:

PREMIO ESTRATEGIA NAOS A LA PROMOCIÓN DE UNA ALIMENTACIÓN SALUDABLE EN EL ÁMBITO FAMILIAR Y COMUNITARIO	
PREMIO	Proyecto "Actividades formativas en hábitos de vida saludable para centros escolares: Lápiz y cuchara", presentado por el Centro de Recursos de Consumo del Excmo. Ayuntamiento de Alicante. Comunidad Valenciana.
1º Accésit	Proyecto "Efectos de una intervención comunitaria en familias con dieta tradicional atlántica. Estudio GALIAT", presentado por el Hospital Clínico Universitario de Santiago de Compostela. Área sanitaria de Compostela y Barbanza. Galicia.

PREMIO ESTRATEGIA NAOS A LA PROMOCIÓN DE LA PRÁCTICA DE LA ACTIVIDAD FÍSICA EN EL ÁMBITO FAMILIAR Y COMUNITARIO	
PREMIO	"Programa municipal de promoción de actividad física infanto-juvenil", presentado por la Concejalía de Deporte y Salud del Ayuntamiento de Molina de Segura. Región de Murcia.
1º Accésit	Proyecto "El Pla Pati de Burriana: Como integrar agentes públicos, privados y sociales para promover la actividad física y el deporte en los escolares. Tres años avanzando", presentado por el Magnífico Ayuntamiento de Burriana. Comunidad Valenciana.
2º Accésit	Proyecto "PLENUFAR 6: Educación nutricional en la actividad física", presentado por el Consejo General de Colegios Oficiales de Farmacéuticos. Comunidad de Madrid.

PREMIO ESTRATEGIA NAOS A LA PROMOCIÓN DE UNA ALIMENTACIÓN SALUDABLE EN EL ÁMBITO ESCOLAR	
PREMIO	Proyecto "EYTO -KIDS" presentado por la Universitat Rovira i Virgili (Facultat de Medicina i Ciències de la Salut), Centre Tecnològic de Nutrició i Salut (CTNS), Hospital Universitari Sant Joan de Reus. Catalunya.
1º Accésit	"Proyecto educativo integral eco-comedor del Gómez: Comer sano, cercano y sostenible", presentado por el AMPA Amigos de una Escuela Mejor del C.E.I.P. Gómez Moreno. Andalucía.

PREMIO ESTRATEGIA NAOS A LA PROMOCIÓN DE LA PRÁCTICA DE LA ACTIVIDAD FÍSICA EN EL ÁMBITO ESCOLAR	
PREMIO	“Proyectos Escolares Saludables”, presentado por la Dirección General de Juventud y Deportes de Castilla-La Mancha.
1º Accésit	Proyecto “Caminos del Pirineo. Evidencias para la mejora de los hábitos saludables de los adolescentes a través de un proyecto educativo interdisciplinar con un trasfondo transcultural”, presentado por el Grupo de investigación Educación Física y Promoción de la Actividad Física (EYPAF – S17_17R). Universidad de Zaragoza. Aragón.

PREMIO ESTRATEGIA NAOS EN EL ÁMBITO SANITARIO	
PREMIO	“Intervención en Obesidad Infantil en Gerona, basado en el Programa Niños en Movimiento”, presentado por el Instituto Catalán de la Salud y el Instituto de Asistencia Sanitaria. Cataluña.
1º Accésit	“Intervención interdisciplinar en obesidad infantil desde atención primaria: Nutrición, Actividad Física, Emociones y Familia: Programa ENTREN-F”, presentado por el Grupo de Investigación ANOBAS. Facultad de Psicología de la Universidad Autónoma de Madrid y Gerencia Asistencial de Atención Primaria. Comunidad de Madrid.
2º Accésit	Proyecto “Camino de Cervantes”, presentado por el Hospital Universitario de Torrejón de Ardoz. Comunidad de Madrid.

PREMIO ESTRATEGIA NAOS EN EL ÁMBITO LABORAL	
PREMIO	Proyecto “Hello Health!”, presentado por Enagás S.A. Comunidad de Madrid.
1º Accésit	Proyecto “Quinton Laboratorio del Bienestar”, presentado por Laboratorios Quinton. Comunidad Valenciana.
2º Accésit	Proyecto “Tu > Bienestar”, presentado por Accenture. Comunidad de Madrid.

PREMIO ESTRATEGIA NAOS DE ESPECIAL RECONOCIMIENTO	
Dr. Luis Alberto Moreno Aznar, por su relevante experiencia profesional y por su liderazgo en trabajos de investigación nacionales e internacionales centrados en el estudio de la nutrición, alimentación y estilos de vida, fundamentalmente en los niños y adolescentes, con el fin de prevenir las enfermedades no trasmisibles relacionadas con la nutrición, y en especial la obesidad infantil.	

Resolución de 23 de mayo de 2018, de la Agencia Española de Consumo, Seguridad Alimentaria y Nutrición, por la que se conceden los XI Premios Estrategia NAOS, edición 2017 ●

CODINMA

El Colegio Profesional de Dietistas-Nutricionistas de la Comunidad de Madrid (CODINMA), organizó el pasado 16 de junio en Madrid, una Jornada en la que estuvo presente Marián Dal Re, en una mesa de trabajo con el lema, "LA ALIMENTACIÓN VA HACIA UN MODELO MAS SALUDABLE", donde la coordinadora de la Estrategia NAOS expuso los puntos más importantes del Plan de Colaboración para la Mejora de la Composición de Alimentos y Bebidas y otras medidas 2017-2020. ●



Cooperativas Agro-alimentarias

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

El pasado 30 de mayo, AECOSAN estuvo presente en la Asamblea de Cooperativas Agro-alimentarias de España, que estuvo presidida por Angel Villafranca Lara.

En el transcurso de la misma, el Vocal asesor de Comunicación y Relaciones Institucionales, Juan Julián García, participó en un debate coloquio sobre el fenómeno de las "FAKE NEWS", noticias falsas, en la alimentación.

También compartieron esta mesa de trabajo, César Marcos, Periodista experto agroalimentario y Carmen Redondo, representante



de HISPACOOOP (Confederación Española de Cooperativas de Consumidores y Usuarios), estando como moderador Angel Pacheco,



AECOSAN estuvo presente en Alimentaria: mesa redonda sobre Fake News.

Presidente del Sector Vacuno de Carne y Consejero de Cooperativas Agro-alimentarias de España. ●

VI Reunión del Grupo de Nanotecnología en el ámbito alimentario

El pasado día 9 de abril, se celebró en la sede de la Agencia Española de Consumo, Seguridad Alimentaria y Nutrición (AECOSAN) la VI Reunión del Grupo de Nanotecnología en el ámbito alimentario. La reunión fue convocada por AECOSAN, coordinadora de esta red.

Asistieron veintisiete miembros del Grupo, representantes de diversas instituciones de diferentes ámbitos, así como personal de AECOSAN. Estaban representadas ocho universidades españolas, el Instituto Nacional de Seguridad e Higiene en el Trabajo, tres institutos del CSIC, el Instituto Madrileño de Estudios Avanzados en Alimentación (IMDEA-Alimentación), y los sectores, a través de la Federación Española de Industrias de Alimentación y Bebidas (FIAB), la Coordinadora de Organizaciones de Agricultores y Ganaderos (COAG), y el centro tecnológico AINIA.

El representante nacional en la Red Científica de la Autoridad Europea de Seguridad Alimentaria (EFSA) sobre evaluación de riesgos de nanotecnología en alimentos y piensos, el Dr. Jose Manuel Barat, de la Universidad Politécnica de Valencia, realizó una presentación sobre los aspectos más destacados de las dos últimas reuniones de la red de EFSA, celebradas en junio de 2016 y noviembre de 2017, respectivamente. Destacó especialmente el trabajo realizado por la red para la elaboración de la guía de EFSA sobre evaluación del riesgo aplicable a la nanociencia y la nanotecnología, actualmente en fase de borrador. Además, se discutieron temas de interés en esta área, los tra-



bajos realizados por algunos grupos de investigación españoles, las posibilidades existentes de financiación a nivel nacional o la situación de la nanotecnología dentro del actual reglamento de nuevos alimentos y de determinados aditivos alimentarios.

Con este tipo de iniciativas la AECOSAN, Punto Focal de la EFSA en España, pretende potenciar la creación de redes de trabajo en nuestro país, así como el fortalecimiento de las capacidades investigadoras y de evaluación de riesgos alimentarios. ●

III Reunión de coordinación de los representantes españoles en las redes científicas de apoyo a las unidades de EFSA

El pasado día 24 de abril, se celebró en la sede de AECOSAN la III Reunión de coordinación de los representantes españoles en las redes científicas de apoyo a las unidades de EFSA. La reunión fue convocada por AECOSAN.

Las redes de expertos se han creado con el fin de armonizar la evaluación del riesgo, evitar la duplicidad de trabajos y facilitar el desarrollo de la cooperación científica, y están formadas por representantes de organizaciones científicas de los Estados miembros, generalmente en número de uno por cada país, designados por el Foro Consultivo.

A la III Reunión asistieron representantes de dieciocho de las diecinueve redes científicas actualmente existentes en EFSA, procedentes de las siguientes instituciones: AECOSAN, Ministerio de Agricultura y Pesca, Alimentación y Medio Ambiente (MAPAMA), Instituto Nacional de Investigación y Tecnología Agraria y Alimentaria (INIA), la Universidad de Zaragoza, el Centro de Investigaciones Biológicas (CIB-CSIC), la Universidad de Santiago de Compostela, la Universidad Politécnica de Valencia y la Universidad de Córdoba. AECOSAN es representante en cinco de las 19 redes científicas: red de recopilación de datos de contaminantes y otras sustancias, red de datos de consumo de alimentos, grupo de expertos en



comunicación, nuevos alimentos y grupo de trabajo para el control de residuos de plaguicidas; y co-representante, junto con el MAPAMA en otras dos: red científica de recogida de datos de zoonosis y red científica de recogida de datos de residuos de medicamentos veterinarios.

Durante la reunión se realizó una ronda de presentación y discusión en la que los participantes pudieron actualizar la información sobre el trabajo realizado por sus redes, así como poner de manifiesto las problemáticas encontradas. Además, se hizo un recordatorio sobre la gestión de las redes a nivel nacional y se presentó la nueva plataforma de intercambio de información científica de EFSA, Knowledge Junction. ●

Nuevos miembros para el Comité Científico y los Paneles de EFSA

La Autoridad Europea de Seguridad Alimentaria (EFSA) ha finalizado el proceso de selección de los nuevos miembros de sus Paneles y Comité Científico. Los nuevos miembros empezarán su trabajo en julio de 2018, por un periodo de tres años.

El total de expertos seleccionados es de 170 y proceden de 24 países diferentes. Más de un tercio de los mismos no había participado anteriormente en ningún Panel de la Autoridad. Destaca el hecho de que ha mejorado la presencia de mujeres y ha bajado la media de edad de los expertos participantes en el proceso y de los seleccionados. La mayoría de los expertos proceden del mundo académico (universidades) y de organismos nacionales.

En el caso de España, el nivel de participación de los expertos en la convocatoria ha sido de las más altas de Europa. 53 expertos fueron seleccionados en la lista de aceptados en el proceso (un 11 % del total de la lista). De los finalmente seleccionados, es destacable el hecho de que por primera vez España es el segundo país en representación en la lista de paneles de la EFSA, con 20 expertos seleccionados (el 13 % de los 170 finalmente seleccionados). Al igual que ocurre a nivel europeo, la mayoría de los expertos españoles proceden de universidades y centros de investigación nacionales, siendo el Consejo Superior de Investigaciones Científicas (CSIC) uno de los centros a nivel europeo que aporta mayor número de expertos. ●

Tercera Reunión Anual del Proyecto EuroCigua

La Universidad de Vigo ha acogido en su Parque Científico y Tecnológico, Campus Universitario de Lagoas Marcosende (CITEX-VI) la Tercera Reunión anual del [proyecto EuroCigua](#), la cual ha tenido lugar el pasado 10 de mayo de 2018 y contó con la presencia de todos los coordinadores y socios del proyecto.

EuroCigua, proyecto cofinanciado por la Autoridad Europea de Seguridad Alimentaria (EFSA) y coordinado por la Agencia Española de Consumo, Seguridad Alimentaria y Nutrición (AECOSAN) tiene por objetivo principal 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 los métodos analíticos para la detección de la presencia de especímenes contaminados por ciguatoxinas usando técnicas cromatográficas acopladas a espectrometría de masas, así como el desarrollo de materiales de referencia para esta caracterización.

La Tercera Reunión Anual del proyecto EuroCigua, que se marca en el ecuador del mismo, tuvo como principal objetivo el seguimiento y puesta en común de las investigaciones realizadas por las catorce instituciones científicas europeas de seis Estados miembros (España, Portugal, Francia, Alemania, Grecia y Chipre) a lo largo de los dos años de proyecto para la caracterización del riesgo de la Ciguatera en Europa. A esta reunión asistieron todos los coordinadores y la mayoría de socios del proyecto.

Los trabajos hasta la fecha van de acuerdo con lo planeado, se ha elaborado el protocolo de vigilancia para la ciguatera en Europa; dicho protocolo incluye la definición de Caso, una serie de medidas recomendadas para prevenir la ciguatera y minimizar el riesgo de intoxicación en zonas de riesgo, listado de peces susceptibles de estar contaminados con ciguatoxinas, así como dos cuestionarios específicos que facilitan la recopilación de datos epidemiológicos,



y que ya se han implementado en el control oficial del gobierno de Canarias por tratarse de una enfermedad endémica de esta zona. Además, se está llevando a cabo el muestreo de microalgas para el aislamiento de especies productoras de ciguatoxina (CTX) del género *Fukuyoa* y *Gambierdiscus* en Macaronesia (Islas Canarias y Madeira) y en el Mediterráneo (Chipre, Creta y Baleares) para su evaluación morfológica y genética molecular. Gracias a las investigaciones relacionadas con el proyecto se ha descrito por primera vez la presencia de *Gambierdiscus* en el Mediterráneo occidental,

concretamente en las Islas Baleares. En cuanto a la identificación y cuantificación de ciguatoxinas, el proyecto ha analizado ya un gran número de muestras de peces y se han puesto a punto distintos procedimientos analíticos para la identificación de la ciguatoxina, estando avanzados los trabajos para el desarrollo de materiales de referencia. Los estudios realizados hasta el momento muestran que la ciguatoxina caribeña y, en particular, C-CTX1 es la principal responsable de la contaminación de peces de las Islas Canarias y Madeira, pudiendo haber también otros análogos. ●

AECOSAN en las XXII Jornadas de Nutrición Práctica y XII Congreso Internacional

AECOSAN ha participado en el acto de inauguración de las XXII Jornadas Internacionales de Nutrición Práctica y XII Congreso Internacional que se están desarrollando en la Facultad de Medicina de la Universidad Complutense de Madrid, organizadas por SEDCA (Sociedad Española de Dietética y Ciencias de la Alimentación) y SPRIM (Health Marketing Communication).

La mesa de inauguración de este acto, estuvo presidida por José Manuel Pingarrón, Vicerrector de Transferencia del Conocimiento y Emprendimiento de la Universidad Complutense de Madrid, al que acompañaban junto a la Directora Ejecutiva de AECOSAN, Teresa Robledo, Antonio Villarino,

Presidente de SEDCA; Juan Martínez, Director General de Salud Pública, de la Consejería de Sanidad de la Comunidad de Madrid; Jesús Román Martínez, Presidente de la Fundación Alimentación Saludable; José Luis Álvarez-Sala, Decano de la Facultad de Medicina de la Universidad Complutense y Sonia Lázaro, Presidenta de las Jornadas.

En su intervención agradeció la invitación a este acto, donde la presencia de AECOSAN año tras año, muestra el compromiso y la importancia que desde la Agencia se concede a esta actividad ya consolidada. Ha puesto de relieve las acciones clave que marcan el desarrollo de las acciones de la Estrategia NAOS, que han puesto a la Promoción de hábitos saludables en alimentación y actividad física en la agenda política y en las agendas sociales, multiplicando de ese modo la visibilización del problema de la Obesidad y sus enfermedades asociadas.

Durante el transcurso de estas Jornadas, la AECOSAN dispone de un stand en el espacio habilitado para ello, donde se facilita material divulgativo relacionado con las actividades de la Agencia y donde también se pueden visualizar las últimas campañas realizadas, mediante dispositivos digitales.

El programa desarrollado es muy ambicioso, con una gran calidad de ponentes, habiéndose inscrito más de 500 asistentes. ●



Stand de AECOSAN en las Jornadas.



Biofilm Summit

AECOSAN participa en la Inauguración del Biofilm Summit, enmarcado en la feria FOODTECH 2018 de Barcelona, ya en su 15ª edición.

Victorio Teruel inaugura esta Jornada y resalta que considera que la organización de este BIOFILM SUMMIT es una excelente iniciativa, además de punto de encuentro entre técnicos, gestores y profesionales que permite compartir sus experiencias y poder difundirlas de cara a mejorar el conocimiento en esta materia. ●

Jornada sobre Servicios Financieros destinados a los Consumidores

El 24 de mayo se desarrolló en la Sede de la Representación de la Comisión Europea en España, una Jornada sobre Servicios Financieros destinados a los Consumidores, para tratar de generar conocimiento y adhesión hacia la política institucional de la Unión Europea, mediante la difusión de los principales mensajes del dictamen del Comité Económico y Social Europeo (CESE) sobre el Plan de Acción de Servicios Financieros destinados a los Consumidores, en un nuevo contexto de mejora de la legislación financiera en materia de consumo.

Durante la jornada se trató el dictamen sobre el Plan de Acción de Servicios Financieros destinados a los Consumidores que la Comisión Europea elaboró en septiembre 2017, a través del Comité Económico y Social Europeo (CESE). El Plan de Acción establece vías para ofrecer a los consumidores europeos mayores posibilidades de elección y un mejor acceso a los servicios financieros de toda la Unión. ●



ASOZUMOS

La Asociación Española de Fabricantes de Zumos (ASOZUMOS) presentó el pasado 25 de junio su informe socioeconómico en la octava edición del Día Mundial del Zumo. España fue el país líder en volumen de exportaciones en 2017, con 775.672 toneladas.

La jornada, cuyo tema principal ha sido el disfrute vinculado al aporte nutricional bajo el lema 'El sabor que te cuida', ha sido inaugurada el presidente de Asozumos, Javier Lorenzo y clausurada por Victorio Teruel, Subdirector General de Promoción de la Seguridad Alimentaria de AECOSAN.

También han participado el presidente de la Confederación de Consumidores y Usuarios (CECU), Fernando Móner y la médica especialista en Endocrinología y Nutrición y en medicina de la Educación Física y el Deporte, Nieves Palacios.

Los españoles consumieron 808,15 millones de litros de zumos y néctares el pasado año, según revela el informe elaborado por la Asociación Española de Fabricantes de Zumos presentado durante la jornada. ●



Conferencia ARVI

El pasado 22 de junio se llevó a cabo en Vigo, la V Conferencia Internacional sobre el futuro de la pesca, organizada por los Armadores de Vigo, que este año dedica la Jornada a los beneficios del pescado.

En ella estuvo representada AECOSAN, para dar a conocer distintas recomendaciones y medidas de impulso a los hábitos saludables. La mejora en los hábitos nutricionales de las personas se ha convertido en una prioridad para los gobiernos y las instituciones que deben velar por la salud de la población.

El acto de apertura corrió a cargo del alcalde de Vigo, Abel Caballero Álvarez, que ha subrayado que en Vigo está el mejor pescado del mundo y ha añadido que este producto es parte de su cultura y gastronomía y además tiene especial relevancia en su economía.



El presidente de Arvi, Javier Touza, ha indicado que la Cooperativa de Armadores tiene entre sus objetivos divulgar los efectos beneficiosos del pescado, y aumentar su consumo. Para ello, ha explicado que tienen en marcha tres estrategias: La iniciativa "EduSano", para educar en hábitos saludables.

Intervinieron el presidente de la Fundación Iberoamericana de Nutrición, Ángel Gil; la experta de la Agencia Francesa de

Seguridad Alimentaria Mariette Gerber; la vicepresidenta de la Fundación para la Dieta Atlántica en la Universidad de Santiago de Compostela y de la Sociedad de Nutrición y Dietética de Galicia, María Rosaura Leis y la profesora Elvevoll de la Universidad de Noruega. ●

Legislación

CONSUMO

Ley 4/2018, de 11 de junio, 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.

Directiva (UE) 2018/852 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 30 de mayo de 2018, por la que se modifica la Directiva 94/62/CE relativa a los envases y residuos de envases.

Directiva (UE) 2018/851 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 30 de mayo de 2018, por la que se modifica la Directiva 2008/98/CE sobre los residuos.

Orden PRA/516/2018, de 22 de mayo, por la que se modifica el anexo II del Real Decreto 1205/2011, de 26 de agosto, sobre la seguridad de los juguetes.

Real Decreto 293/2018, de 18 de mayo, sobre reducción del consumo de bolsas de plástico y por el que se crea el Registro de Productores.

Directiva (UE) 2018/725 de la Comisión, de 16 de mayo de 2018, por la que se modifica, para adaptarlo al progreso técnico y científico, el punto 13 de la parte III del anexo II de la Directiva 2009/48/CE del Parlamento Europeo y del Consejo, relativa a la seguridad de los juguetes, en lo que respecta al cromo VI.

Reglamento (UE) 2018/644 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 18 de abril de 2018, sobre los servicios de paquetería transfronterizos.

Real Decreto-ley 2/2018, de 13 de abril, por el que se modifica el texto refundido de la Ley de Propiedad Intelectual, aprobado por el Real Decreto Legislativo 1/1996, de 12 de abril, y por el que se incorporan al ordenamiento jurídico español la Directiva 2014/26/UE del Parlamento Europeo y del Consejo, de 26 de febrero de 2014, y la Directiva (UE) 2017/1564 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 13 de septiembre de 2017.

SEGURIDAD ALIMENTARIA

Reglamento (UE) 2017/378 de la Comisión, de 3 de marzo de 2017, por el que se modifica el anexo I del Reglamento (CE) N° 1334/2008 del Parlamento Europeo y del Consejo en lo que se refiere a determinadas sustancias aromatizantes.

Reglamento (UE) 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.

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.º 1333/2008 del Parlamento Europeo y del Consejo en lo relativo a la utilización de nitritos (E 249-250) en el “golonka peklowana”.

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.

Material divulgativo elaborado por AECOSAN para prevenir la anisakiasis (video/tríptico/póster)

Concretamente 382.000 trípticos y 11.000 carteles, para colocar en todos los puntos de venta y video colgado en portal web.

Habiendo participado:

ACES (Asociación de Cadenas Españolas de Supermercados)

ANGED (Asociación Nacional de Grandes Empresas de Distribución)

ASEDAS (Asociación Española de Distribuidores, Autoservicios y supermercados)

FEDEPESCA (Federación Nacional de Empresarios Detallistas de Pescado y Productos Congelados)

http://www.aecosan.mssi.gob.es/AECOSAN/web/para_el_consumidor/ampliacion/anisakis.htm

http://www.aecosan.mssi.gob.es/AECOSAN/web/seguridad_alimentaria/subdetalle/anisakis.htm

Consejo de redacción

Presidente

Ricardo Campos Fernández

Directora Ejecutiva

Marta García Pérez

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

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@mssi.es

Elaboración de contenidos

AECOSAN

Diseño y maquetación

Advantia Comunicación Gráfica

