

aecosanoticias

www.aecosan.mssi.gob.es

54 octubre 2018

aecosan consumo [Págs. 4 a 5]

- Encuentro con Asociaciones de Consumidores
- iDental

aecosan seguridad alimentaria [Pág. 6]

- Nueva Legislación Aguas

aecosan nutrición [Págs. 7 a 9]

- Reunión Observatorio
- XII Convención NAOS y Entrega XI Premios NAOS

aecosan jornadas [Pág. 10]

- Taller Campylobacter

aecosan cooperación internacional y científica
[Págs. 11 a 13]

- Reuniones Redes Científicas

aecosan evaluación de riesgos [Págs. 14 a 16]

- Informes Comité Científico

aecosan breves [Pág. 17]

- Acuerdos y Nombramientos

aecosan legislación [Págs. 18 a 19]

- Seguridad Alimentaria y Nutrición
- Consumo



La ministra de Sanidad, Consumo y Bienestar Social, María Luisa Carcedo, tomo posesión de su cargo en la sede del Ministerio el pasado 13 de septiembre

y además...

NIPO: 690-16-002-2

El Gobierno aprueba la nueva estructura del Ministerio de Sanidad, Consumo y Bienestar Social

- **El ministerio crea una dirección general de Consumo con el fin de garantizar un nivel elevado de protección y promoción de los derechos de consumidores y usuarios.**
- **Carmen Montón anuncia la constitución en breve del nuevo Consejo de Consumidores y Usuarios, el máximo órgano de consulta y participación de los consumidores.**

El Consejo de Ministros ha aprobado hoy la nueva estructura orgánica del Ministerio de Sanidad, Consumo y Bienestar Social, mediante un real decreto que modifica el Real Decreto 595/2018, que establece la estructura orgánica básica de los departamentos ministeriales.

[Real Decreto 1047/2018, de 24 de agosto, por el que se desarrolla la estructura orgánica básica del Ministerio de Sanidad, Consumo y Bienestar Social y se modifica el Real Decreto 595/2018, de 22 de junio, por el que se establece la estructura orgánica básica de los departamentos ministeriales.](#)

Entre las principales novedades de este real decreto con respecto a la estructura que establecía el Real Decreto 485/2017, de 12 de mayo, por el que se desarrolla la estructura orgánica básica del Ministerio de Sanidad, Servicios Sociales e Igualdad, que ahora se deroga, cabe señalar las siguientes:

Dependiente de la Secretaría General de Sanidad y Consumo, se crea una nueva Dirección General de Consumo. Esta Dirección General asumirá las competencias de Consumo, con el fin de dar un nuevo impulso a la actividad dirigida a garantizar

un nivel elevado de protección y promoción de los derechos de los consumidores y usuarios, mediante una gestión eficiente y transparente, a través de una unidad de criterio que contribuya a reforzar la confianza de los ciudadanos.

Esta reestructuración obedece a la necesidad de reconocer el ámbito de actuación específico de las cuestiones de consumo, centrado en el mandato del artículo 51 de la Constitución Española, por el que se encomienda a los poderes públicos, garantizar la defensa de los consumidores y usuarios, protegiendo mediante procedimientos eficaces la seguridad, la salud y los legítimos intereses económicos de los mismos, además de promover la información y la educación de los consumidores y usuarios y fomentar sus organizaciones y oírlos en las cuestiones que puedan afectar a aquéllos en los términos que la ley establezca.

Transformación de la Agencia Española de Consumo, Seguridad Alimentaria y Nutrición

1. De conformidad con lo previsto en el art. 87 de la Ley 40/2015, de 1 de octubre, la Agencia Española de Consumo, Seguridad Alimentaria y Nutrición se transforma en el organismo autónomo Agencia Española de Seguridad Alimentaria y Nutrición.
2. Las funciones que el Real Decreto 19/2014, de 17 de enero, por el que se refunden los organismos autónomos Instituto Nacional del Consumo y Agencia Española de Seguridad Alimentaria y Nutrición en un nuevo organis-

mo autónomo denominado Agencia Española de Consumo, Seguridad Alimentaria y Nutrición y se aprueba su estatuto, atribuye a la Agencia Española de Consumo, Seguridad Alimentaria y Nutrición, en materia de consumo, serán desempeñadas por la Dirección General de Consumo del Ministerio de Sanidad, Consumo y Bienestar Social.

3. La Subdirección General de Coordinación, Calidad y Cooperación en Consumo y la Subdirección General de Arbitraje y Derechos del Consumidor de la Agencia Española de Consumo, Seguridad Alimentaria y Nutrición, quedan adscritas a la Dirección General de Consumo.
4. Los órganos colegiados con funciones en materia de consumo adscritos a la Agencia Española de Consumo, Seguridad Alimentaria y Nutrición, así como el Centro de Investigación y Control de la Calidad, se adscriben a la citada Dirección General de Consumo.
5. En el plazo de seis meses, desde la entrada en vigor de este real decreto, se aprobará el estatuto de la Agencia Española de Seguridad Alimentaria y Nutrición. ●

Faustino Blanco González, nuevo secretario general de Sanidad

El Consejo de Ministros, a propuesta de María Luisa Carcedo, ministra de Sanidad, Consumo y Bienestar Social, ha aprobado el nombramiento de Faustino Blanco González como nuevo Secretario General de Sanidad, en sustitución de Ricardo Campos.

Faustino Blanco es licenciado en Medicina y Cirugía en el año 1978 por la Universidad de Oviedo y médico especialista MIR en Medicina Familiar y Comunitaria.

Entre mayo de 2012 y julio de 2015 fue consejero de Sanidad del Gobierno del Principado de Asturias y actualmente trabajaba como médico del Centro de Salud de El Coto en Gijón.

El nuevo Secretario General de Sanidad fue jefe del Gabinete de Estudios del Instituto Nacional de la Salud (Insalud) hasta 1991, año en que fue nombrado director general de Salud Pública en Asturias.

En 1994 ocupó la dirección gerencia del Servicio de Salud del Principado de Asturias (SESPA) y más tarde fue miembro del consejo de administración del SESPA (1995-2003). ●



Encuentro en el Ministerio con las Asociaciones de Consumidores

- **La nueva estructura del Ministerio de Sanidad, Consumo y Bienestar Social incorpora como novedad una dirección general de Consumo que dependerá de la secretaría General de Sanidad y Consumo.**

Carmen Montón, se reunió con los representantes de las principales asociaciones de consumidores para trasladarles la creación de la dirección general de Consumo en la nueva estructura del ministerio.

El anuncio tuvo lugar en un encuentro mantenido entre Carmen Montón y los representantes de las asociaciones de consumidores con representación en el Consejo de Consumidores y Usuarios (Adicae, Asgeco, Auc, Cecu, Facua, Fuci, Hispacoop, Ocu y Unae). A la reunión también asistió el secretario general de Sanidad, Ricardo Campos, y la directora de la Agencia española de Consumo, Seguridad Alimentaria y Nutrición (Aecosan).

“Consumo es una parte esencial de la agenda política del Gobierno, para lo que estará dotado de identidad propia y, por ello, de reconocimiento político y de estructura específica”, ha comentado la ministra.

Se trasladó a los representantes de los consumidores la constitución en breve del nuevo Consejo de Consumidores y Usuarios, el máximo órgano de consulta y participación de los consumidores.

En el encuentro, se expresó la intención del departamento de desarrollar una estrategia destinada a proteger los derechos de



los consumidores, en especial de aquellos más vulnerables, combatiendo la desigualdad y garantizando la seguridad y la libertad de elección de la ciudadanía para el consumo.

Esta estrategia se desarrollará a través de distintos objetivos como son, entre otros, garantizar a las personas consumidoras sus derechos en relación a los bienes y servicios a su disposición en el mercado; o garantizar una alta calidad en el acceso a mecanismos de resolución alternativa de conflictos y litigios

que sean independientes, imparciales, transparentes, efectivos, rápidos y justos.

También la mejora de los servicios de atención al cliente o impulsar la actividad de las asociaciones de las personas consumidoras. ●

Cierre de las clínicas iDENTAL

El Ministerio de Sanidad, Consumo y Bienestar Social y autoridades sanitarias y de consumo de las Comunidades autónomas abordaron el compromiso de informar, asesorar y atender a todos los ciudadanos que se han visto afectados por el cierre de las clínicas iDENTAL.

Dentro de los compromisos adquiridos, cabe señalar la remisión a la Fiscalía General del Estado de un expediente por presunta mala praxis y vulneración de los derechos contra la salud y los legítimos intereses económicos de los consumidores, al objeto de que la Fiscalía investigue si se ha producido un ilícito penal. La documentación ha sido entregada el pasado 20 de julio.

Situación de las historias clínicas de los pacientes de iDENTAL:

En estos momentos la mayoría de las Comunidades autónomas, en las que existían clínicas de iDENTAL, han requerido a las fiscalías autonómicas o provinciales su intervención para proceder a la custodia de las historias clínicas de los pacientes.

Medidas a emprender por los pacientes y afectados por el cierre de las clínicas iDENTAL en defensa de sus derechos:

Todos los pacientes a los que se les han interrumpido su tratamiento, han sufrido una mala prestación de servicios, o se ha producido un incumplimiento de los servicios contratados, entre otros, podrán acudir para presentar su reclamación, en defensa de su derecho a la salud o de sus legítimos intereses económicos:

- Ante las [autoridades de consumo de la Comunidad autónoma](#) o
- Ante las [autoridades sanitarias de su Comunidad autónoma](#).

Atención sanitaria y bucodental, recuerde:

- Si requiere una intervención inmediata, como retirada de puntos, o si se le presenta una infección u otro problema bucodental derivada de la atención de iDENTAL, puede acudir a su centro de atención primaria para que le atiendan y recomienden las medidas necesarias.
- En el caso de acudir a un odontólogo o estomatólogo, es conveniente solicitar una evaluación e informe del estado de su situación bucodental actual tras el tratamiento realizado en la Clínica iDENTAL.

Pasos a seguir en el caso de que un afectado tenga un crédito vinculado:

En caso de tener un crédito vinculado, que es aquel que se entiende que sirve exclusivamente para financiar un contrato para la prestación de un servicio específico, en este caso un tratamiento odontológico:

- Se deberá interponer una reclamación ante los [Servicios, Departamentos o Defensores del Cliente](#) de la entidad financiera con la que se tenga el crédito vinculado.
- En el caso de que la entidad no dé respuesta, o la misma no sea satisfactoria, se deberá presentar una reclamación ante el Banco de España: Departamento de Conducta de Mercado y Reclamaciones. C/ Alcalá 48. 28014 Madrid o [en su sucursales](#).

Destacar que todas aquellos afectados que estén pagando un crédito vinculado y a los cuales se les han interrumpido el tratamiento, no tienen por qué seguirlo pagando. Les asiste lo previsto en la Ley 16/2011, de 24 de junio, de contratos de crédito al consumo, ante la no prestación

de servicio no existe la obligación de hacer frente a los cargos.

En el caso de que se introduzcan modificaciones en el contrato celebrado, se estaría ante un supuesto de novación contractual. El coste total del crédito no podrá ser modificado en perjuicio del consumidor, a no ser que esté previsto en acuerdo mutuo de las partes formalizado por escrito.

Requerimiento de deuda por la agencia tributaria a los afectados:

La manera de proceder cuando un afectado de iDENTAL recibe una carta de la Agencia Tributaria acompañada de un modelo de contestación requiriendo el pago de la deuda a Hacienda, se recomienda seguir los siguientes pasos:

Contestar el requerimiento en el modelo de contestación que acompaña a dicho requerimiento, informando a la Agencia Tributaria que no van a efectuar ingreso o pago alguno, en reconocimiento de deuda, a la empresa iDENTAL debido a que no se ha ejecutado el contrato suscrito en los términos estipulados en el mismo y por tanto se ha incumplido dicho contrato, reservándose esta parte afectada por dicho incumplimiento las acciones que conforme a Derecho corresponden.

El escrito de contestación ha de presentarse en el registro de la Agencia Tributaria de la localidad desde el que se ha enviado el requerimiento.

Es importante contestar al requerimiento.

[La Audiencia Nacional asume la competencia para investigar las denuncias contra las clínicas iDENTAL de juzgados procedentes de toda España.](#) ●

Modificación de la legislación nacional de las aguas de bebida envasadas. Publicación del Real Decreto 902/2018

Con fecha 1 de agosto se publicó en el Boletín oficial del Estado el [Real Decreto 902/2018](#), de 20 de julio, por el que se modifican el Real Decreto 140/2003, de 7 de febrero, por el que se establecen los criterios sanitarios de la calidad del agua de consumo humano, y las especificaciones de los métodos de análisis del Real Decreto 1798/2010, de 30 de diciembre, por el que se regula la explotación y comercialización de aguas minerales naturales y aguas de manantial envasadas para consumo humano, y del Real Decreto 1799/2010, de 30 de diciembre, por el que se regula el proceso de elaboración y comercialización de aguas preparadas envasadas para el consumo humano.

Este nuevo texto jurídico es consecuencia de la transposición de la Directiva 2015/1787 de la Comisión de 6 de octubre de 2015 que modifica, a su vez, a la *Directiva 98/83/CE del Consejo, de 3 de noviembre de 1998*, relativa a la calidad de las aguas de consumo humano. Esta disposición, RD 902/2018, del ordenamiento jurídico español afecta a tres Reales Decretos ya existentes: uno de aguas de consumo (*competencia de la S.G. Sanidad Ambiental y Salud Laboral*) y dos RR DD de aguas envasadas (*competencia de esta Agencia, AECOSAN*).

El proyecto normativo que ha sido recientemente publicado modifica, siguiendo el texto de la mencionada Directiva, los requisitos mínimos de los programas de control de todas las aguas destinadas al consumo humano, posibilitando así la revisión de la frecuencia de los controles de aquellos parámetros para los que los resultados de una evaluación del riesgo posibilite dicha opción. Además, actualiza las especificaciones de los métodos de análisis requeridos para los distintos pa-

rámetros que se han de analizar en las aguas, a la luz de los avances científicos y técnicos acaecidos en los últimos años.

Las modificaciones introducidas afectan a las especificaciones para los métodos de análisis de aplicación, tanto en las aguas de consumo como a las aguas preparadas envasadas y a las aguas de manantial envasadas, que dejarán de tener vigor el 31 de diciembre de 2019.

Con esta normativa se modifica de forma específica los siguientes puntos:

- el anexo V del *Real Decreto 1798/2010, de 30 de diciembre, por el que se regula la explotación y comercialización de aguas minerales naturales y aguas de manantial envasadas para consumo humano*;
- el anexo II del *Real Decreto 1799/2010, de 30 de diciembre, por el que se regula el proceso de elaboración y comercialización de aguas preparadas envasadas para el consumo humano, para incluir las nuevas especificaciones de los métodos de análisis*;
- los anexos IV y V del *Real Decreto 140/2003, de 7 de febrero, por el que se establecen los criterios sanitarios de la calidad del agua de consumo*.

Además, para el caso de las aguas envasadas (aguas preparadas y aguas de manantial) se ha introducido una aclaración en el preámbulo (considerando 11) sobre la razón para la no incorporación de las frecuencias de muestreo y análisis para estas aguas envasadas en los actuales RR DD, dado que dichos análisis son realizados por las empresas envasadoras en sus



autocontroles de acuerdo al marco legislativo horizontal de aplicación (Reglamento 882/2004 y Reglamento 852/2004). Por tanto, el anexo II de la Directiva 98/83/CE del Consejo, que ahora se deroga con esta Directiva, ya no se aplicaba a las aguas envasadas desde el año 2004.

El Real decreto 902/2018 entró en vigor el día siguiente al de su publicación en el "Boletín Oficial del Estado", es decir, el día 2 de agosto de 2018. ●

La nueva Directora Ejecutiva en la reunión del Observatorio de la Nutrición y de Estudio de la Obesidad

El 4 de julio se celebró como cada año en la sede de la Agencia Española de Consumo, Seguridad Alimentaria y Nutrición (AECOSAN), la reunión anual del pleno del Observatorio de la Nutrición y de Estudio de la Obesidad, que contó con la presencia del Presidente del Observatorio, Valentín Fuster, la Vicepresidenta del Observatorio y nueva Directora Ejecutiva de la AECOSAN, Marta García Pérez, la Coordinadora de la Estrategia NAOS, M.ª Ángeles Dal Re Saavedra y los miembros y vocales del Observatorio.

La reunión se inició con la presentación por parte de la Vocal Asesora coordinadora de la Estrategia NAOS del Plan de colaboración para la mejora de la composición de los alimentos y bebidas y otras medidas 2017-2020, lanzado por el Ministerio de Sanidad a través de la AECOSAN a principios de este año y en el que en línea con las nuevas exigencias del consumidor y con las políticas de la Unión Europea y junto a los principales sectores de la alimentación (fabricación, distribución, restauración social, restauración colectiva y vending), se recogen compromisos de reformulación para la mejora de la composición de varios tipos de alimentos y bebidas así como de los menús servidos fuera del hogar contribuyendo decisivamente a que los ciudadanos, y fundamentalmente los niños y jóvenes, puedan mantener una alimentación con mayor equilibrio y calidad nutricional, de menor ingesta de azúcares añadidos, sal, y grasa, que beneficiará a su salud y ayudará a prevenir la obesidad y otras enfermedades relacionadas, la diabetes, enfermedades cardiovasculares, etc.

A continuación, se explicó la Intervención de promoción de hábitos saludables en el ámbito laboral, basado en el "Programa Fifty-Fifty" que se está llevando a cabo en 13 empresas

de la Fundación Alimentum con el objetivo de promocionar la salud en el trabajo y prevenir las enfermedades no transmisibles. Para su desarrollo se ha elaborado un protocolo de implementación y se mantienen reuniones periódicamente con las empresas, así como contacto telefónico y por email. Durante la reunión se presentaron los primeros datos descriptivos del proceso.

En línea con el punto anterior, el Dr. Valentín Fuster presentó los resultados de la 6.ª valoración de los participantes en el Programa Fifty-Fifty, que se inició en 2013 por la Fundación SHE y la AECOSAN como un proyecto de investigación piloto en siete municipios españoles, con la finalidad de mejorar la salud de manera integral en personas adultas mediante la modificación de sus hábitos de salud, y definir un modelo de "buenas prácticas".

También se dio a conocer a todos los miembros del Observatorio, la campaña de sensibilización que está desarrollando la Estrategia NAOS-AECOSAN para la reducción del consumo de azúcares y que se denomina "Con un poquito de azúcar es suficiente". Se presentaron los materiales elaborados (cartel, infografía...) así como el spot que se difundirán en Internet a través de un plan de medios después del verano.



Marta García con el equipo de la Estrategia NAOS y los miembros del Observatorio.

Por último, se presentó el estado de situación de las políticas actuales de la Unión Europea y la Región Europea de la OMS relacionadas con la nutrición y la prevención de la obesidad: reformulación y mejora de la composición de alimentos, publicidad de alimentos y bebidas en los medios audiovisuales, información alimentaria facilitada al consumidor, límite legal para los ácidos grasos trans de origen industrial y la continuidad del sistema de vigilancia de la obesidad infantil a través de la Iniciativa COSI y el Estudio ALADINO en España. ●

Acto de entrega XI Premios Estrategia NAOS 2017 y XII Convención NAOS 2018

El día 12 de Noviembre de 2018, tendrá lugar el acto de entrega de los XI PREMIOS ESTRATEGIA NAOS 2017 y la XII CONVENCION NAOS, en el salón de actos "Ernest Lluch" del Ministerio de Sanidad, Consumo y Bienestar Social, situado en el Paseo del Prado 18-20, Madrid.

La jornada se iniciará con el acto dedicado a la entrega de los XI Premios Estrategia NAOS 2017, en el que está previsto, que la Ministra de Sanidad, Consumo y Bienestar Social, haga entrega de los trofeos y diplomas a los premiados.

Una vez finalizado este acto, dará comienzo la XII Convención NAOS. En primer lugar, el Dr. Luis Moreno Aznar impartirá una conferencia inaugural: "Prevención de la obesidad infantil, de dónde venimos y hacia dónde vamos".

Posteriormente tendrá lugar una mesa redonda que contará con la presencia del Dr. Ignacio Ara Royo, el Dr. Fernando Rodríguez Artalejo y D. Victorio Teruel Muñoz, quienes expondrán algunas de las líneas de trabajo, que contribuyen a la evidencia y a facilitar entornos saludables favoreciendo una alimentación saludable y la práctica de actividad física.

LISTA PREMIOS NAOS

PREMIADOS XI PREMIOS ESTRATEGIA NAOS 2017

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. Cataluña.
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.



Agencia Española de Consumo, Seguridad Alimentaria y Nutrición
Ministerio de Sanidad, Consumo y Bienestar Social

Salón de actos Ernest Lluch - Paseo del Prado, 18-20, Madrid

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 (EFYPAF – 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 A LA INICIATIVA EMPRESARIAL:	
PREMIO	Proyecto "Nuestro compromiso con la alimentación saludable y de origen natural", presentado por Central Lechera Asturiana. Principado de Asturias.
1º Accésit	"Programa Ekilibria", presentado por Eroski. País Vasco.
2º Accésit	Proyecto "La Unión Junior: Cultivando un futuro saludable", presentado por La Unión Alhóndiga. Andalucía.

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 transmisibles relacionadas con la nutrición, y en especial la obesidad infantil.	

Para solicitar la inscripción en el acto de entrega de los XI Premios Estrategia NAOS y la XII Convención NAOS puede entrar en la web: www.convencionnaos.es

Enlace Programa:

http://www.aecosan.msssi.gob.es/AECOSAN/web/noticias_y_actualizaciones/noticias/2018/XII_Convencion_NAOS_2018.htm

Taller de Campylobacter

La Agencia Española de Consumo, Seguridad Alimentaria y Nutrición, siguiendo la programación de su plan de actividades del año en curso, celebró el 13 de junio, en su sede de la calle de Alcalá, un taller sobre Campylobacter, dirigido a todas las autoridades competentes.

El taller contó con la presencia de más de 40 asistentes que representaban a la práctica totalidad de las Comunidades Autónomas y se desarrolló con gran éxito. Los resultados de los cuestionarios de evaluación realizados por los participantes indican la gran aceptación que tuvo el taller por las excelentes calificaciones que realizaron tanto de los ponentes como de la organización.

Las ponencias fueron impartidas por expertos del Centro Nacional de Epidemiología, Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación, varias Comunidades Autónomas y de la AECOSAN, así como del sector, tanto de la Organización Interprofesional de la Avicultura de Carne de Pollo como de la Asociación Profesional de la Avicultura Alternativa.

Se compartieron los diferentes puntos de vista de la situación actual del control de Campylobacter en los distintos eslabones de la cadena de producción de carne de pollo.

Gracias a la calidad de los ponentes y la participación activa de los asistentes, se elaboraron una serie de conclusiones que permitirán definir las prioridades de trabajo en relación con el Campylobacter en un futuro próximo. ●



II Reunión de la red nacional de riesgos emergentes

El pasado día 25 de septiembre se celebró en la sede de la Agencia Española de Consumo, Seguridad Alimentaria y Nutrición (AECOSAN) la II Reunión de la red nacional de riesgos emergentes. La reunión fue convocada por AECOSAN.

La AECOSAN, de acuerdo con la Ley 17/2011 de Seguridad Alimentaria y Nutrición, es la encargada de coordinar las actuaciones necesarias para la identificación y evaluación de riesgos emergentes, con el apoyo de su Comité Científico, la colaboración del sistema español de investigación y siguiendo las directrices de la Autoridad Europea de Seguridad Alimentaria (EFSA). En este sentido, en noviembre de 2014 AECOSAN creó una red nacional de Riesgos Emergentes cuyo objetivo principal es precisamente cumplir con lo estipulado en dicha Ley y dar apoyo al representante nacional en la red de intercambio de riesgos emergentes de EFSA.

A la II reunión de dicha Red asistieron, además de los miembros, dos redes invitadas: RISEGAL, la Red gallega de riesgos emergentes del Instituto de Investigaciones Marinas del CSIC, y la Red portuguesa de riesgos emergentes (ORNE) coordinada por ASAE, la Autoridad de seguridad alimentaria portuguesa. También se contó con la participación de algunos miembros del Comité Científico de la AECOSAN, sección seguridad alimentaria.

La Directora Ejecutiva de la AECOSAN, Marta García Pérez, realizó la apertura de la reunión, agradeciendo a los presentes su participación. Posteriormente, el representante nacional de la



Red de Intercambio de Riesgos Emergentes (EREN) de la EFSA expuso el trabajo realizado por dicha red hasta el momento. En la reunión se abordó la problemática de riesgos emergentes en alimentación tales como la TTX en moluscos Bivalvos de la UE y el virus de la Hepatitis E, y se llevó a cabo una ronda de discusión. A continuación se presentaron las mencionadas redes invitadas (RISEGAL y ORNE), y se finalizó la reunión con la presentación de la nueva plataforma de intercambio de información científica de EFSA, Knowledge Junction.

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. ●



Tercera Conferencia Científica de EFSA

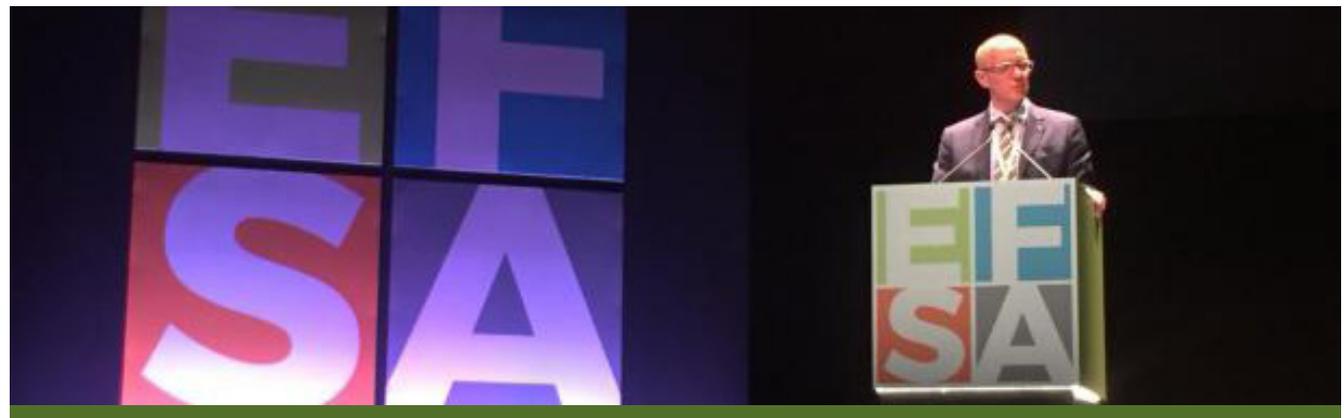
Ciencia, Alimentación y Sociedad

Durante los días 18, 19, 20 y 21 de septiembre tuvo lugar la Tercera Conferencia Científica organizada por la Autoridad Europea de Seguridad Alimentaria (EFSA), la cual se celebró en Parma, Italia, bajo el lema "Ciencia, Alimentación y Sociedad" y contó con la participación de la Agencia Española de Consumo, Seguridad Alimentaria y Nutrición (AECOSAN). En los días previos al inicio de la conferencia, se llevaron a cabo las reuniones del Consejo Consultivo y de los Puntos Focales de EFSA, celebrándose el décimo aniversario de la creación de estos últimos. Este aniversario da muestra de la continuidad del trabajo colaborativo de los estados miembros con la Autoridad, gracias a su extraordinario compromiso en pro de la seguridad alimentaria en Europa.

La conferencia se centró principalmente en la contextualización de la evaluación de riesgos, con el objetivo principal de reflexionar sobre su futuro en relación con la inocuidad de los alimentos, al mismo tiempo que se reconoce el contexto social y político en el que opera. Aproximadamente un total de 1.200 participantes se dieron cita en la conferencia, entre los que se encontraban investi-

gadores, científicos, expertos en el ámbito de las ciencias sociales, evaluadores de riesgos, gestores de riesgos y demás partes interesadas de todo el mundo, para debatir cuestiones relacionadas con la compleja interacción entre la ciencia, la alimentación y la sociedad. Fue una oportunidad única para intercambiar y debatir con los líderes de la comunidad científica de todo el mundo en un contexto multidisciplinar.

AECOSAN por su parte, presentó una comunicación en formato póster mostrando la actualización de resultados obtenidos hasta el momento en el proyecto "Risk Characterization of Ciguatera Food Poisoning in Europe" (EuroCigua), coordinado por la Agencia y cofinanciado por la EFSA. El objetivo principal de EuroCigua es determinar la incidencia de ciguatera en Europa, como nuevo riesgo emergente. Este proyecto se trata de un claro ejemplo de colaboración científica y de intercambio de conocimiento científico a través de un equipo multidisciplinar de expertos de renombre mundial en el campo de las ciguatoxinas. La excelencia científica, la innovación y la cooperación son valores clave de la EFSA reflejados en este proyecto. ●



PRELIMINARY RESULTS OF RISK CHARACTERIZATION OF CIQUATERA FOOD POISONING IN EUROPE
GP/EFSA/AFSCO/2015/03

EuroCigua

L. Cabedero-Miranda¹, A. Canals^{2*}, F. Melo³, E.V. Martínez⁴, D. Nuñez⁵, C. Varela⁶, F. Martín⁷, M. Friedemann⁸, M. Oleastro⁹, I. Boziano¹⁰, F. Real¹¹, J.A. Sánchez¹², N. García¹³, P. Ruiz-Cortés¹⁴, M. Gouveia¹⁵, G. Repaglogiou¹⁶, A. Kuznetsov¹⁷, D. Castro¹⁸, A. Paquola¹⁹, P. Esteve²⁰, G. Vlastakis²¹, J.M. Lopez²², A. Gago-Martínez²³

Background
Ciguatera food poisoning is one of the most common food-borne illnesses related to seafood consumption worldwide, mainly in tropical and subtropical areas. However autochthonous outbreaks have been reported in Spain and Portugal, specifically in Macaronesia.

EuroCigua Project
EuroCigua is a project co-funded by the European Food Safety Authority (EFSA) and it is implemented through a Framework Partnership Agreement (FPA). It is composed of four independently managed subprojects named Specific Agreements (SA): SA1: AECOSAN & AGAE; SA2: ESCIII, CHS, BRK and INSA; SA3: IRTA, UPRUG, U. Thessaly, IPMA, FD, GSI, U. Thessaloniki and finally SA4: ULVIG & IFREMER. EuroCigua started on June 1st 2016 and has a foreseen length of four years.

Objectives
The EuroCigua project focuses on characterizing the risk of ciguatera food poisoning in Europe. The main objectives are: to estimate the incidence of ciguatera in Europe; to assess the presence of ciguatoxin in food; and to develop and validate methods for the determination of ciguatoxin contaminated specimens. In this poster, an update of results is presented.

Methods & Results
SA No. 2: Epidemiology
An epidemiological surveillance protocol for ciguatera in the EU has been developed by SA2.

Year	Reporting Country	No. of Cases	Number of Specimens	Type of fish	Origin of fish	CTX identification
2012	Germany	23	4	Cyprinus labris	India	Yes
2012	Portugal	12	12	Seriola lalandi	Macaronesia	Unknown
2012	Spain	10	0	Seriola lalandi	Canary Islands	Yes
2012	Spain	4	0	Seriola lalandi	Canary Islands	Yes
2012	Spain	12	0	Zenopsis sp.	Canary Islands	Yes
2012	Spain	10	0	Cyprinus labris	Canary Islands	Yes
2014	Germany	0	1	Engraulis mordax	Indonesia	Yes
2015	Portugal	7	4	Engraulis mordax	Macaronesia	Unknown
2015	Spain	3	0	Paralichthys volitans	Canary Islands	Yes
2015	Spain	0	0	Paralichthys volitans	Canary Islands	Yes
2015	Spain	0	0	Cyprinus labris	Spain	Yes
2016	Spain	10	0	Zenopsis sp.	Canary Islands	Yes
2016	Spain	3	0	Cyprinus labris	Canary Islands	Yes
2016	Spain	2	0	Apogon niger	Macaronesia	Yes
2016	Germany	4	2	Cyprinus labris	India	Yes
2017	Spain	2	0	Zenopsis sp.	Canary Islands	Yes
2017	Germany	15	0	Cyprinus labris	Malaysia	Yes

SA No. 3:
Sampling of microalgae for the isolation of ciguatoxin (CTX) producing species of the genera Gambierdiscus and Fukuyua has proceeded in Macaronesia (Canary Islands and Madeira) and in the Mediterranean area (Cyprus, Crete and Balearic Islands).

SA No. 4:
In fish samples that tested positive by N2a Assay from the Canary Islands, Madeira and Selvagens, CTXs were confirmed using LC-MS/MS.

Conclusions
From 2012 to 2017, a total of 151 cases from 19 ciguatera outbreaks have been notified in Spain, Portugal and Germany. The collection of epidemiological data from other European countries is still ongoing. Gambierdiscus and/or Fukuyua species have been identified in Macaronesian Islands. Gambierdiscus was also identified in Balearic Island for the first time. The N2a Assay was standardized and implemented on fish samples. Among 349 fish samples from the Canary Islands, 9.7% were CTX-like positive. Optimization of LC-MS/MS method for the confirmation of the CTX toxicity was performed. C-CTX1 is the main responsible for the CTX contamination of fish from Canary Islands and Madeira.

Advisory Board:
efsa, Ministry of Health, BFR, etc.

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

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

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

En ella 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 las Unidades responsables de la evaluación y gestión de riesgos, el control oficial, y el laboratorio de referencia, Centro Nacional de Alimentación.

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.

En la reunión se trataron cuestiones tales como la priorización del control de peligros biológicos en el control oficial, la metodología para establecer la vida útil de los alimentos y la evaluación del riesgo de la presencia de virus en alimentos. ●



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

El 12 de septiembre se celebró una sesión de la Sección de Seguridad Alimentaria y Nutrición del Comité Científico de la Agencia Española de Consumo, Seguridad Alimentaria y Nutrición (AECOSAN) en la que se debatieron distintos informes sobre cuestiones de interés en seguridad alimentaria y nutrición. La Directora Ejecutiva de la AECOSAN, D.ª Marta García realizó la apertura de la sesión, agradeciendo su trabajo a la Sección y destacando la importancia de la evaluación de riesgos como base para la toma de decisiones. Por su parte, el Presidente de la Sección D. Gaspar Ros agradeció el apoyo prestado por la Agencia al Comité Científico.

El Comité Científico es el órgano que proporciona a la Agencia informes científicos en materia de seguridad alimentaria y nutrición, define el ámbito de los trabajos de investigación necesarios para la funciones de la Agencia y coordina los trabajos de los grupos de expertos que realicen actividades de evaluación de riesgos en el marco de las actuaciones de la Agencia.

Publicación de la Revista N.º 27 del Comité Científico

Semestralmente se publica la Revista del Comité Científico con la recopilación de los últimos informes aprobados por sus miembros así como colaboraciones de interés en el ámbito de la seguridad alimentaria y la nutrición.

En el número 27 aprobado en septiembre se puede encontrar la siguiente información:

Informes de seguridad alimentaria y nutrición

- Informe del Comité Científico de la Agencia Española de Consumo, Seguridad Alimentaria y Nutrición (AECOSAN) en

relación a los riesgos microbiológicos y alérgicos asociados al consumo de insectos.

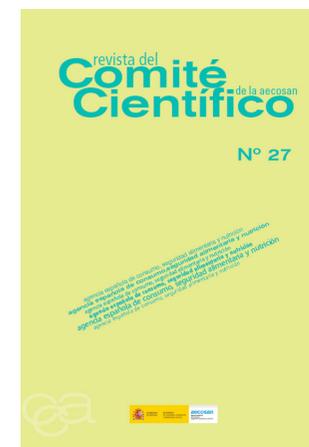
- Informe del Comité Científico de la Agencia Española de Consumo, Seguridad Alimentaria y Nutrición (AECOSAN) en relación a la seguridad del uso de varias soluciones acuosas de peróxido de hidrógeno, ácido acético y ácido peracético como coadyuvantes tecnológicos para la desinfección bacteriana del agua de lavado de cítricos y pimientos en las plantas de procesado.
- Informe del Comité Científico de la Agencia Española de Consumo, Seguridad Alimentaria y Nutrición (AECOSAN) sobre la seguridad del consumo de harina de almortas.

Colaboraciones

- Evaluación de la prestación de servicios de evaluación de riesgos alimentarios por parte de la Agencia Española de Consumo, Seguridad Alimentaria y Nutrición (AECOSAN) en el periodo 2013-2017.
- Estudio de prospección de N-nitrosaminas y sustancias N-nitrosables en tetinas y 95 chupetes de caucho y silicona.
- Veinte años de evaluación de nuevos alimentos en la Unión Europea, 1997-2017.
- Nueva regulación de los nuevos alimentos en la Unión Europea. ●



Marta García con los miembros de Comité Científico.



Informe del Comité Científico de la Agencia Española de Consumo, Seguridad Alimentaria y Nutrición (AECOSAN) en relación a los riesgos microbiológicos y alergénicos asociados al consumo de insectos

En la actualidad existe un notable interés a nivel internacional por potenciar y valorizar el consumo de insectos. Sus propiedades nutritivas junto con el bajo impacto ecológico y económico que supone su producción convierten la cría de insectos y el aprovechamiento de productos derivados en una prometedora industria alimentaria que empieza a desarrollarse poco a poco en Europa, reforzada por el Reglamento (UE) 2015/2283 de nuevos alimentos.

Ante el posible incremento del consumo de alimentos derivados de este tipo de animales, se ha solicitado a la Sección de Seguridad Alimentaria y Nutrición del Comité Científico de la Agencia Española de Consumo, Seguridad Alimentaria y Nutrición (AECOSAN) que realice una evaluación de los riesgos microbiológicos y alergénicos asociados al consumo de insectos.

Los insectos son portadores de una microbiota muy diversa. Algunos de estos microorganismos, tanto del contenido intestinal como de la superficie externa, son patógenos y pueden ocasionar enfermedades de transmisión alimentaria. Los tratamientos tecnológicos aplicados en la industria alimentaria, principalmente los tratamientos térmicos (ebullición, fritura, tostado), provocan una reducción considerable en los recuentos microbianos. No obstante, las bacterias esporuladas patógenas podrían sobrevivir a estos

tratamientos y crecer durante el periodo de almacenamiento previo al consumo.

Los riesgos de alergia asociados al consumo de insectos pueden estar relacionados con reacciones alérgicas primarias tras la ingesta o con reactividad cruzada a causa de la presencia de pan-alérgenos en pacientes ya alérgicos a otros invertebrados. El tratamiento térmico disminuye, pero no elimina del todo la alergenicidad de, al menos, algunas de las proteínas responsables de riesgo alergénico.

Se deben aplicar medidas correctas de higiene durante la cría, procesado y comercialización de los insectos destinados a consumo humano para el control de los peligros microbiológicos.

El **procesado** aplicado a los insectos destinados a consumo humano tiene una gran influencia en su calidad y seguridad microbiológica. Según el tipo de procesado aplicado es recomendable el tratamiento térmico antes de su consumo. Es de interés determinar los métodos de conservación más adecuados para las distintas especies de insectos destinados a consumo humano y evaluar su efecto en la calidad y seguridad microbiológica. Del mismo modo, resulta de interés realizar estudios de vida útil y abordar una evaluación del riesgo asociado a su consumo.

Es recomendable promover la elaboración de **Guías de Prácticas Correctas de Higiene** así como Guías para la **Aplicación de los Principios del Sistema APPCC**, que ayuden al sector de los insectos comestibles a la implantación de los sistemas de autocontrol de acuerdo con sus características de producción y procesado.

Por el momento no existen **criterios microbiológicos definidos** para los insectos destinados a consumo humano, pero parece conveniente el desarrollo de criterios específicos aplicables a este tipo de alimentos teniendo en cuenta el tipo de producto, procesado y otros factores que puedan afectar a su calidad y seguridad microbiológica.

En los insectos destinados a consumo humano se debe realizar un **etiquetado** adecuado que incluya indicaciones sobre las condiciones de almacenamiento, preparación y la advertencia de posibles reacciones alérgicas.

Así mismo se debe fomentar la **información al consumidor** sobre prácticas de compra, manipulación y conservación de insectos comestibles y recomendaciones de consumo específicas para determinados grupos de población. ●

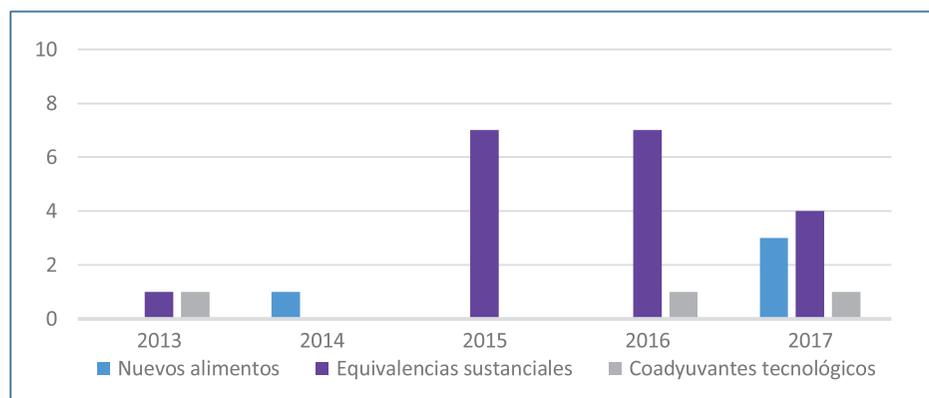
Evaluación de la prestación de servicios de evaluación de riesgos alimentarios por parte de la Agencia Española de Consumo, Seguridad Alimentaria y Nutrición (AECOSAN) en el periodo 2013-2017

La Agencia Española de Consumo, Seguridad Alimentaria y Nutrición (AECOSAN) ha prestado entre 2013 y 2017 servicios de evaluación de riesgos a petición de solicitantes externos y en el marco de los procedimientos de autorización de nuevos alimentos y de evaluación de la seguridad del uso de coadyuvantes tecnológicos. Al finalizar estas evaluaciones de riesgo se ha venido facilitando a los solicitantes externos una encuesta para conocer su opinión sobre la calidad del servicio prestado. En este periodo se encuestó a 26 solicitantes: 20 españoles, 5 iberoamericanos y 1 de Estados Unidos y se obtuvieron respuestas de 25 de ellos. Sus solicitudes se referían a equivalencias sustanciales respecto a nuevos alimentos ya autorizados (19), nuevos alimentos de nueva autorización (4) y coadyuvantes tecnológicos (3). La principal dificultad que tuvieron los solicitantes fue encontrar laboratorios que hicieran las determinaciones que se les requerían y el aspecto más positivo fue la claridad de las instrucciones y el apoyo y atención personal recibida, que todos valoran con la máxima puntuación. De acuerdo con las respuestas recibidas, la opinión global respecto al servicio de evaluación prestado en el periodo 2013-2017 es muy positiva.

El grado de satisfacción general con respecto al tiempo que empleó la AECOSAN para prestar el servicio de evaluación de riesgos es alto, así como la satisfacción con el informe final emitido. También es muy alto nivel de satisfacción de los solicitantes en relación al apoyo que recibieron por parte de la Agencia para preparar su dossier y a la atención personal que recibieron durante el proceso. Hay que tener en cuenta que las solicitudes implican la presentación de un dossier con información científica y técnica muy variada. Aunque existían algunas directrices en relación a los nuevos alimentos (UE, 1997b), las equivalencias sustanciales (UE, 2013) (ACNFP, 2005) o los coad-

yuvantes tecnológicos (AECOSAN, 2010), la información a presentar depende en buena medida de las características de cada producto concreto. Aunque, en general, si se cuenta con personal propio con un perfil técnico no sería necesario utilizar servicios de consultoría para preparar muchos de estos dossiers, 3 de los 5 solicitantes que han recurrido a servicios de consultoría parecen satisfechos. De acuerdo con las respuestas recibidas, la opinión global del servicio de evaluación prestado en el periodo 2013-2017 es muy positiva. Esta opinión está relacionada con el acompañamiento del solicitante durante el proceso, algo que resulta necesario dada la diversidad de casos que se presentan y la complejidad de la información a aportar. Este acompañamiento ayuda además a conocer el dossier en profundidad antes de su presentación formal, por lo que los tiempos para la emisión de los informes se reducen mucho y las posibilidades de que la evaluación sea positiva son mayores si se han seguido las indicaciones de los evaluadores. En cuanto a las posibilidades de mejora, el aspecto

más negativo es el coste de algunos procedimientos seguido de la información en la página web. Esto último, sin que haya obtenido una mala valoración, se podría mejorar más fácilmente que lo referido al coste. Estas encuestas se han realizado a solicitantes externos que han concretado la presentación de un dossier. El procedimiento de evaluación de los nuevos alimentos ha cambiado tras la entrada en vigor en 2018 del Reglamento (UE) 2283/2015 (UE, 2015) y, conforme a este Reglamento, las evaluaciones iniciales de nuevos alimentos han dejado de ser realizadas por los estados miembros de la Unión Europea y ha desaparecido la determinación de la equivalencia sustancial de los nuevos alimentos, por lo que cabe prever que el número de solicitantes externos de evaluaciones de riesgos se reducirá. Sin embargo, el servicio también se presta a solicitantes internos de informes de evaluación de riesgos del Comité Científico que también podrían ser objeto de encuestas de satisfacción con el servicio prestado. ●



Convenio con ATRESMEDIA

- La Agencia firmó un Convenio con ATRESMEDIA CORPORACIÓN donde ambas instituciones manifestaron su voluntad de cooperar en el desarrollo de proyectos y actividades orientados a la promoción de la alimentación saludable y de la actividad física, con el objetivo último de prevenir la obesidad infantil.
- ATRESMEDIA se compromete a realizar al menos tres acciones de sensibilización y concienciación desarrolladas dentro de su iniciativa marco de "Objetivo Bienestar Junior" y cuyos contenidos debían ser acordados previamente por ambas partes.

Durante el mes de agosto se ha emitido la primera pieza, con el siguiente resultado:

- Un total de 116 emisiones, distribuidas en las distintas cadenas del grupo: Antena 3; MEGA; NOVA y ATRESERIES.
- Actualmente estamos trabajando en la segunda pieza publicitaria que se emitirá a final de año. ●



Nombramiento de Nuria García Tejedor, como Chevalier de l'Ordre du Mérite Agricole de la OIV

Nuria García Tejedor, Jefa de Servicio de la Subdirección General de Promoción de la Seguridad Alimentaria, ha sido nombrada "Chevalier de l'Ordre du Mérite Agricole", el pasado día 5 de julio en París, en reconocimiento a la labor prestada durante los tres años que ha ejercido como Presidenta de la Comisión IV "Seguridad y Salud" de la Organización Internacional de la Viña y el Vino. La distinción fue impuesta por un representante del Ministerio de Agricultura francés.

La "Organización Internacional de la Viña y el Vino" (OIV) es un organismo intergubernamental de carácter científico y técnico, con una competencia reconocida en el campo de la viña, el vino, las bebidas a base de vino, las uvas de mesa, las uvas pasas y otros productos derivados de la vid. Actualmente está compuesta por 46 Estados miembros (entre los que se encuentra, por supuesto,

España), y 12 territorios y organizaciones en calidad de observadores. Tiene su sede en París.

Las funciones de la OIV son:

- Promover y orientar las investigaciones y experimentaciones científicas y técnicas.
- Elaborar, formular recomendaciones y hacer un seguimiento de su aplicación.
- Someter a sus miembros las propuestas relativas a la garantía de autenticidad de los productos derivados de la vid.
- Contribuir a la armonización y la adaptación de la normativa por sus miembros o, si es necesario, al reconocimiento mutuo, en lo que se refiere a las prácticas que entran en el ámbito de sus competencias.
- Participar en la protección de la salud de los consumidores y contribuir a la seguridad sanitaria de los alimentos.

Durante el mandato de Nuria García Tejedor, la Comisión IV ha trabajado duramente en la emisión de informes acerca de la seguridad alimentaria de nuevas prácticas enológicas, recopilación de datos acerca de contaminantes que puedan afectar a las uvas y al vino, metodología aplicada a detección de alérgenos en vino en colaboración con otras Comisiones, etc, así como en el estudio de indicadores de consumo moderado de alcohol y la relación de éste y enfermedades. ●



Legislación

SEGURIDAD ALIMENTARIA Y NUTRICIÓN

[Reglamento \(UE\) 2018/1259 de la Comisión, de 20 de septiembre de 2018](#), que modifica el Reglamento (UE) n.º 873/2012, sobre medidas transitorias respecto a la lista de la Unión de aromas y materiales de base que figura en el anexo I del Reglamento (CE) n.º 1334/2008 del Parlamento Europeo y del Consejo, ampliando la medida transitoria del artículo 4 al aroma "concentrado (vegetal) de aroma de barbacoa" n.º FL 21.002.

[Reglamento 2018/1246 de la Comisión](#), por el que se modifica el anexo I del Reglamento (CE) n.º 1334/2008 (CE) del Parlamento Europeo y del Consejo en lo que se refiere a la inclusión de un destilado piroleñoso en la lista de aromas de la Unión.

[Real Decreto 1047/2018, de 24 de agosto](#), por el que se desarrolla la estructura orgánica básica del Ministerio de Sanidad, Consumo y Bienestar Social y se modifica el Real Decreto 595/2018, de 22 de junio por el que se establece la estructura orgánica básica de los departamentos ministeriales.

[Real Decreto 902/2018, de 20 de julio](#), por el que se modifican el Real Decreto 140/2003, de 7 de febrero, por el que se establecen los criterios sanitarios de la calidad del agua de consumo humano, y las especificaciones de los métodos de análisis del Real Decreto 1798/2010, de 30 de diciembre, por el que se regula la explotación y comercialización de aguas minerales naturales y aguas de manantial envasadas para consumo humano, y del Real Decreto 1799/2010, de 30 de diciembre, por el que se regula el proceso de elaboración y comercialización de aguas preparadas envasadas para el consumo humano.

[Reglamento \(UE\) 2018/1049 de la Comisión de 25 de julio de 2018](#), por el que se modifica el anexo I del Reglamento (CE) n.º 396/2005 del Parlamento Europeo y del Consejo.

[Reglamento \(UE\) 2018/1049 de la Comisión de 25 de julio de 2018](#), por el que se modifica el anexo I del Reglamento (CE) n.º 396/2005 del Parlamento Europeo y del Consejo.

[Reglamento \(Reglamento de Ejecución \(UE\) 2018/1023 de la Comisión de 23 de julio de 2018](#), Reglamento de Ejecución (UE) 2018/1023 de la Comisión de 23 de julio de 2018 que corrige el Reglamento de Ejecución (UE) 2017/2470 por el que se establece la lista de la Unión de nuevos alimentos.

[Reglamento \(UE\) 2018/969 de la Comisión, de 9 de julio de 2018](#), por el que se modifica el anexo V del Reglamento (CE) n.º 999/2001 del Parlamento Europeo y del Consejo en lo que concierne a los requisitos de extracción de los materiales especificados de riesgo de los pequeños rumiantes.

[Reglamento \(UE\) 2018/960 de la Comisión, de 5 de julio de 2018](#), por el que se modifican los anexos II y III del Reglamento (CE) n.º 396/2005 del Parlamento Europeo y del Consejo en lo relativo a los límites máximos de residuos de lambda-cihalotrina en determinados productos.

[Reglamento de Ejecución \(UE\) 2018/941 de la Comisión, de 2 de julio de 2018](#), que modifica el Reglamento (CE) n.º 669/2009, por el que se aplica el Reglamento (CE) n.º 882/2004 del Parlamento Europeo y del Consejo en lo que respecta a la intensificación de los controles oficiales de las importaciones de determinados piensos y alimentos de origen no animal, y el Reglamento de Ejecución (UE) n.º 885/2014 de la Comisión.

[Comunicación de la Comisión sobre preguntas y respuestas relativas a la aplicación del Reglamento \(UE\) n.º 1169/2011](#), del Parlamento Europeo y del Consejo sobre la información alimentaria facilitada al consumidor.

[Reglamento \(UE\) 2018/832 de la Comisión, de 5 de junio de 2018](#), por el que se modifican los anexos II, III y V del Reglamento (CE) n.º 396/2005 del Parlamento Europeo y del Consejo por lo que respecta a los límites máximos de residuos de ciantraniliprol, cimoxanilo, deltametrin, difenoconazol, fenamidona, flubendiamida, fluopicolide, folpet, fosetil, mandestrobin, mepicuat, metazacloro, propamocarbo, propargita, pirimetanil, sulfoxaflor y trifloxistrobina en o sobre determinados productos.

[Reglamento \(UE\) 2018/831 de la Comisión, de 5 de junio de 2018](#), por el que se modifica el Reglamento (UE) N.º 10/2011, sobre materiales y objetos plásticos destinados a entrar en contacto con alimentos.

CONSUMO

[Real Decreto 1112/2018 de 07/09/2018](#), sobre accesibilidad de los sitios web y aplicaciones para dispositivos móviles del sector público.

[Real Decreto-Ley n.º 12/2018 de 07/09/2018](#), de seguridad de las redes y sistemas de información.

[Orden PCI/891/2018 de 24/08/2018](#), por la que se modifica el anexo III del Real Decreto 219/2013, de 22 de marzo, sobre restricciones a la utilización de determinadas sustancias peligrosas en aparatos eléctricos y electrónicos.

[Orden PCI/810/2018 de 27/07/2018](#), por la que se modifican los anexos II, XI y XVIII del Reglamento General de Vehículos, aprobado por Real Decreto 2822/1998, de 23 de diciembre.

[Real Decreto-Ley 5/2018 de 27/07/2018](#), medidas urgentes para la adaptación del Derecho español a la normativa de la Unión Europea en materia de protección de datos.

[Reglamento CEE 2018/978 de 09/07/2018](#), por el que se modifican los anexos II y III del Reglamento (CE) n.º 1223/2009 del Parlamento Europeo y del Consejo sobre los productos cosméticos.

Publicada la Memoria de Actividades de AECOSAN 2017

La Memoria de Actividades se aprobó en la sesión del Consejo de Dirección de la Agencia, celebrada el pasado 19 de septiembre.

La Memoria es una recopilación del trabajo realizado durante el ejercicio de 2017.

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

http://www.aecosan.msssi.gob.es/AECOSAN/docs/documentos/publicaciones/memoria_anual/Memoria_AECOSAN_2017.pdf

Memoria de actividades AECOSAN 2017



Presidente

Faustino Blanco González

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

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