

Memoria de actividades **AECOSAN 2015**



GOBIERNO
DE ESPAÑA

MINISTERIO
DE SANIDAD, SERVICIOS SOCIALES
E IGUALDAD

aecosan
agencia española
de consumo,
seguridad alimentaria y nutrición

Índice

Agencia Española de Consumo, Seguridad Alimentaria y Nutrición
Alcalá, 56 - 28071 Madrid
Príncipe de Vergara, 54 -28006 Madrid
www.aecosan.msssi.gob.es

Presidente

José Javier Castrodeza Sanz

Directora Ejecutiva

Teresa Robledo de Dios

Secretaria General

Sara Pupato Ferrari

Subdirección General de Promoción de la Seguridad Alimentaria

Rosa Sanchidrián Fernández

Subdirección General de Coordinación de Alertas y Programación del Control Oficial

Milagros Nieto Martínez

Subdirección General de Coordinación, Calidad y Cooperación en Consumo

Nelson Castro Gil

Subdirección General de Arbitraje y Derechos

Milagros Yagüe Maricalva

Vocal Asesora Estrategia NAOS

Marian Dal-re Saavedra

Vocal Asesora (relaciones internacionales)

Ana Canals Caballero

Vocal Asesor. Unidad de apoyo a la Dirección Ejecutiva

Juan Julián García Gómez

Directora del Centro Nacional de Alimentación

Paloma Cervera Lucini

Director del Centro de Investigación y Control de Calidad

Manuel Carbó Martínez

Coordinación editorial

Juan Julián García Gómez

Diseño y maquetación

Montserrat Gómez Cornago

NIPO: 690-16-004-3

Presentación

3

Seguridad Alimentaria

Promoción de la Seguridad Alimentaria

4

Centro Nacional de Alimentación

36

Laboratorio de Referencia de la Unión Europea de Biotoxinas Marinas

47

Autoridad Europea de Seguridad Alimentaria (EFSA) y otras Actividades Internacionales

52

Más control, mayor seguridad

Coordinación de alertas y programación del Control Oficial

59

Consumo

Coordinación, Calidad y Cooperación en Consumo

85

Centro de Investigación y Control de Calidad

103

Arbitraje y derechos del consumidor

113

Dietas más saludables

Estrategia NAOS (Nutrición, Actividad Física y Prevención de la Obesidad)

121

Más información

Oficina de comunicación

142

Mejor gestión, mayor protección

Secretaría General

151

Presentación

La Agencia Española de Consumo, Seguridad Alimentaria y Nutrición, AECOSAN, completó en 2015 su segundo año de andadura.

Nos constituimos como AECOSAN en febrero 2014, con una vocación integradora y de cooperación de todos los agentes involucrados en la garantía de la seguridad de los consumidores en su sentido más amplio y ese es nuestro compromiso.

Ya hemos consolidado las funciones de las dos instituciones precedentes, y avanzamos cada día detectando y explotando las sinergias entre ambas; en definitiva garantizando una unidad de criterio y de dirección que nos hace ganar en eficacia y eficiencia en la protección y seguridad de los consumidores y usuarios.

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

El diseño de la misma mejora su manejo y 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.



Promoción de la Seguridad Alimentaria

1. Área de Evaluación de Riesgos
 - 1.1 Comité Científico
 - 1.1.2 Miembros de la Sección de Seguridad Alimentaria y Nutrición del Comité Científico (en un lateral)
 - 1.1.2 Informes del Comité Científico-Sección de Seguridad Alimentaria y Nutrición
 - 1.2 Otros Informes de evaluación de riesgos
 - 1.2.1 Nuevos alimentos y nuevos ingredientes alimentarios
 - 1.2.2 Asesoramiento a solicitantes de evaluación de dossiers
 - 1.2.3 Seguimiento de la actividad evaluación de riesgos de otros organismos internacionales
 - 1.3 Bases de datos
 - 1.3.1 Base de datos de límites máximos de contaminantes y otros parámetros de interés sanitario en alimentos
 - 1.3.2 Base de datos de expertos en seguridad alimentaria y nutrición
 - 1.4 Actuación en materia de organismos modificados genéticamente (OMG)
 - 1.5 Actualización de normativa
 - 1.6 Publicaciones y colaboración con otras entidades
 - 1.6.1 Publicaciones y presentaciones
 - 1.6.2 Colaboración con otras entidades
2. Área de Gestión de Riesgos Químicos
 - 2.1 Contaminantes
 - 2.2 Contaminación radiactiva
 - 2.3 Aguas minerales naturales
 - 2.4 Ingredientes tecnológicos de los alimentos
 - 2.5 Materiales en contacto con los alimentos
 - 2.6 Organización Internacional de la Viña y el Vino (OIV)
 - 2.7 Residuos de productos fitosanitarios y de medicamentos veterinarios en los alimentos
 - 2.8 Formación
 - 2.8.1 Jornadas/Talleres
 - 2.8.2 Cuestiones a destacar realizadas en coordinación con las comunidades autónomas
 - 2.8.3 Publicaciones
 - 2.8.4 Encuentros internacionales
 - 2.8.5 Reuniones con sectores
3. Área de Gestión de Riesgos Biológicos
 - 3.1 Actuaciones relativas a los Reglamentos de Higiene
 - 3.1.1 Higiene de los alimentos
 - 3.1.2 Productos de origen animal
 - 3.1.3 Actuaciones relacionadas con los criterios microbiológicos
 - 3.2 Actuaciones relacionadas con las encefalopatías espongiformes transmisibles (EETs)
 - 3.3 Alimentos irradiados
 - 3.4 Actuaciones relativas a la normativa de subproductos de origen animal no destinados al consumo humano
 - 3.5 Códex Alimentarius
 - 3.6 Participación en órganos colegiados no adscritos a la Agencia Española de Consumo, Seguridad Alimentaria y Nutrición
 - 3.7 Cuestiones a destacar realizadas en coordinación con las comunidades autónomas y con otros órganos de la AGE
 - 3.8 Asesoramiento a los sectores económicos y sociales implicados en la seguridad alimentaria
 - 3.8.1 Reuniones con representantes de distintos sectores y otras entidades:
 - 3.9 Publicaciones
 - 3.10 Formación
 - 3.10.1 Ponencias presentadas en Congresos, Jornadas, Cursos y Seminarios
 - 3.10.2 Participación en foros internacionales
4. Riesgos nutricionales
 - 4.1 Reglamento (UE) 1169/2011 del Parlamento Europeo y del Consejo, sobre la información alimentaria facilitada al consumidor
 - 4.2 Reglamento (UE) N° 1924/2006, relativo a las declaraciones de propiedades nutricionales y de propiedades saludables en los alimentos
 - 4.3 Publicidad de los productos alimenticios
 - 4.4 Productos destinados a una alimentación especial
 - 4.5 Alimentos destinados a usos médicos especiales. Oferta de productos dietéticos del Sistema Nacional de Salud
- 4.6 Complementos alimenticios
- 4.7 Nuevos alimentos
 - 4.7.1 Alimentos que se pueden poner en el mercado de la UE en virtud del artículo 4.2, primer guion del Reglamento (CE) N° 258/97, relativo a nuevos alimentos y nuevos ingredientes alimentarios
 - 4.7.2 Decisiones de Autorización de Comercialización de Nuevos Alimentos y Nuevos Ingredientes Alimentarios
- 4.8 Alimentos modificados genéticamente
 - 4.8.1 Decisiones de Autorización de comercialización de alimentos y piensos modificados genéticamente
- 4.9 Alergias alimentarias
- 4.10 Formación
 - 4.10.1 Formación interna organizada por la AECOSAN
 - 4.10.2 Ponencias presentadas en Congresos, Jornadas, Cursos y Seminarios
 - 4.10.3 Asesoramiento a los sectores económicos y sociales implicados en la seguridad alimentaria
- 4.11 Publicaciones
- 4.12 Participación en foros internacionales
5. Área de relaciones institucionales y coordinación territorial
 - 5.1 Colaboraciones con la Autoridad Europea de Seguridad Alimentaria
 - 5.1.1 Red de datos de consumo de alimentos
 - 5.2.1 Encuestas alimentarias y datos de consumo de alimentos
 - 5.2.2 Recopilación de datos de incidencia de sustancias químicas
 - 5.3 Redes Nacionales
 - 5.4 Formación
 - 5.4.1 Formación, Publicaciones y Colaboración con otras entidades
 - 5.5 Reuniones
6. Comisión interministerial para la ordenación alimentaria (CIOA)
7. Registro general sanitario de empresas alimentarias y alimentos
 - 7.1 Formación
 - 7.2 Participación en foros internacionales
 - 7.3 Codex Alimentarius 2015

1. Área de Evaluación de Riesgos

La Subdirección General de Promoción de la Seguridad Alimentaria ha desempeñado la función de la AECOSAN de facilitar a las Administraciones competentes soporte técnico y evaluaciones de riesgos en materia de seguridad alimentaria para su utilización en sus actuaciones normativas y ejecutivas, facilitando la coordinación de las entidades implicadas. Para ello ha cooperado con la Sección de Seguridad Alimentaria y Nutrición del Comité Científico de la Agencia.

El Comité Científico es el órgano de la Agencia que asume las funciones de proporcionar dictámenes científicos en materia de consumo, seguridad alimentaria y nutrición, definir el ámbito de los trabajos de investigación necesarios para sus funciones y coordinar los trabajos de los grupos de expertos que realicen actividades de evaluación de riesgos en el marco de las actuaciones de la Agencia.

La ley 17/2011, de 5 de julio, de seguridad alimentaria y nutrición establece que el Comité Científico asume la función de impulsar, coordinar y aunar las actuaciones en materia de evaluación de riesgos alimentarios. Además le asigna funciones en la identificación y evaluación de riesgos emergentes.

El Estatuto de la AECOSAN establece que el Comité Científico está integrado por dos Secciones, una de Seguridad Alimentaria y Nutrición, y otra de Consumo.

De conformidad con el Estatuto de la AECOSAN, los miembros del Comité Científico son seleccionados y nombrados por el Consejo de Dirección a propuesta de la Presidencia, por un periodo de 2 años renovable. El 18 de febrero de 2015 se concluyó el proceso de renovación de la Sección de Seguridad Alimentaria y Nutrición del Comité Científico con el nombramiento de los nuevos miembros por el Consejo de Dirección de la Agencia. Posteriormente, el 4 de marzo de 2015 tuvo lugar la primera sesión plenaria donde se constituyó formalmente la actual Sección de Seguridad Alimentaria y Nutrición del Comité Científico y se nombró a D^a. Guillermina Font Pérez



Figura 1. Foto de los miembros de la Sección de Seguridad Alimentaria y Nutrición del Comité Científico.

1.1 Comité Científico

1.1.2 Miembros de la Sección de Seguridad Alimentaria y Nutrición del Comité Científico (en un lateral)

Guillermina Font Pérez (presidenta), Ascensión Marcos Sánchez (vicepresidenta), Elena Alonso Lebrero, José Manuel Barat Baviera, María Pilar Conchello Moreno, Ramón Estruch Riba, María Antonia Ferrús Pérez, Susana Guix Arnau, Arturo Hardisson de la Torre, Ángeles Jos Gallego, Amelia Martí del Moral, Olga Martín Belloso, María Aránzazu Martínez Caballero, Alfredo Palop Gómez, Gaspar Pérez Martínez, José Luis Ríos Cañavate, Gaspar Ros Berruezo, Jesús Ángel Santos Buelga, Jesús Simal Gándara, Josep Antoni Tur Marí.

y a D^a. Ascensión Marcos Sánchez como presidenta y vicepresidenta, respectivamente.

La Secretaría Técnica de la Sección de Seguridad Alimentaria y Nutrición del Comité Científico es ejercida desde el Área de Evaluación de Riesgos de la Subdirección General de Promoción de la Seguridad Alimentaria, a la que, entre otras, le corresponden funciones tales como la preparación técnica de reuniones y actas, el procedimiento previo de selección de solicitudes de informe de evaluación de riesgos, la búsqueda de expertos externos, la preparación de informes preliminares, la organización de los desplazamientos para asistir a las reuniones, las convocatorias de renovación del Comité y la edición y difusión de la Revista del Comité Científico.

La Sección de Seguridad Alimentaria y Nutrición del Comité Científico está constituida por 20 expertos pertenecientes a distintos campos, tales como, entre otros: Toxicología Alimentaria, Microbiología, Virología, Parasitología o Zoonosis Alimentarias, Epidemiología Humana, Epidemiología Animal, Biotecnología y Modificación Genética, Inmunología y Alergología, Nutrición Humana, Epidemiología y Salud Pública desde el punto de vista de la Nutrición, Alimentación Animal, Farmacología, Procesos Tecnológicos Alimentarios y Análisis e Instrumentación.

Durante el año 2015, la Sección de Seguridad Alimentaria y Nutrición del Comité Científico celebró cinco reuniones (12 de febrero (telemática), 4 de marzo, 20 de mayo, 23 de septiembre y 18 de noviembre).

Los *curriculum vitae* resumidos de los miembros la Sección de Seguridad Alimentaria y Nutrición del Comité Científico están disponibles en la página web de la AECOSAN.

1.1.2 Informes del Comité Científico-Sección de Seguridad Alimentaria y Nutrición

http://www.aecosan.msssi.gob.es/AECOSAN/web/seguridad_alimentaria/detalle/informes_CC.shtml

Durante el año 2015 se han aprobado ocho informes. Los informes se publican en la página web de la AECOSAN, de forma individual y como parte de la Revista del Comité Científico de la AECOSAN. Además, se traducen a inglés para aumentar la visibilidad internacional del trabajo del Comité.

Solicitud de evaluación inicial para la comercialización de hidroxitirosol obtenido por síntesis química en el marco del Reglamento (CE) N° 258/97 sobre nuevos alimentos y nuevos ingredientes alimentarios.

El Comité Científico ha evaluado la información aportada para la solicitud de autorización para la comercialización del hidroxitirosol obtenido por síntesis química como nuevo ingrediente alimentario. El solicitante propone su adición a aceites, grasas, zumos de frutas y vegetales, excluyendo su uso en los alimentos destinados a lactantes y niños hasta 36 meses.

El Comité Científico de la AECOSAN ha considerado que de la información aportada no se deduce que el consumo del hidroxitirosol obtenido por síntesis química, en las condiciones propuestas por el solicitante, para su adición como ingrediente a grasas y aceites para consumo en crudo y a zumos de frutas y vegetales, pueda producir efectos negativos para la salud y, por ello, ha concluido que el nuevo alimento presentado a evaluación cumple los criterios de aceptación establecidos por el Reglamento (CE) N° 258/97 sobre nuevos alimentos y nuevos ingredientes alimentarios.

Empleo como sal comestible del cloruro sódico obtenido a partir de un proceso de producción de cloruro potásico por flotación

En un proceso de producción de cloruro potásico por flotación se han extraído cloruro sódico y cloruro potásico junto con otras impurezas. Tras eliminar parte de las impurezas, el mineral era sometido a un proceso de flotación para la separación de cloruro potásico que puede conllevar la utilización de reactivos de distinta naturaleza, tales como agentes floculantes, espumantes y



colectores. Inicialmente la sal obtenida por este procedimiento en los años 60 a 90 se depositó sin darle ningún aprovechamiento y, posteriormente, se inició la explotación comercial del depósito como sal comestible.

La falta de información sobre las sustancias concretas utilizadas en el proceso de producción ha hecho que el Comité Científico valore un grupo más amplio de sustancias del que probablemente se hayan utilizado y proponga que se controle la ausencia de todos ellos por encima de unos valores de referencia para su determinación basados en consideraciones toxicológicas. De esta forma se han determinado valores de referencia para valorar la ausencia de aminas alifáticas, alcohol aminas, de la suma de aminas aromáticas y de residuos de aceite esencial de pino.

Riesgo del uso de *Tribulus terrestris* en complementos alimenticios

Tribulus terrestris L. es una planta cuyo uso en complementos alimenticios está autorizado en varios países de la Unión Europea y que contiene de manera natural varias sustancias activas, entre las que destacan saponósidos esteroídicos, alcaloides barbolínicos, favonoides y lignanamidas. La toxicidad de *Tribulus terrestris* en animales ha sido ampliamente documentada a lo largo de su historia como planta medicinal. Algunos países con-

sideran que utilizar partes de la planta de *Tribulus terrestris* en la elaboración de complementos alimenticios no es seguro, por lo que impiden su comercialización y lo comunican al sistema de alertas europeo RASFF.

El Comité Científico ha realizado una evaluación del riesgo a fin de determinar si el consumo de frutos, partes aéreas de la planta y extractos de *Tribulus terrestris* en complementos alimenticios es seguro y ha concluido que no hay disponibles datos toxicológicos suficientes que permitan evaluar la seguridad del uso de partes de la planta de *Tribulus terrestris* en complementos alimenticios. En cualquier caso, se considera que las cantidades máximas diarias de *Tribulus terrestris* en complementos alimenticios no deberían superar las dosis de uso farmacológico y que en los complementos debería constar la parte de la planta empleada, y si se trata de un extracto u otra forma de preparación, así como el contenido en saponósidos.

Riesgos microbiológicos asociados al consumo de leche cruda y productos lácteos elaborados a base de leche cruda

En la actualidad, en España la puesta en el mercado de leche y nata crudas destinadas a consumo humano directo no se encuentra limitada o prohibida, si se cumplen todos los requisitos previstos en el Reglamento (CE) N° 853/2004. Sin embargo, el suministro directo por parte del productor de pequeñas cantidades de leche cruda al consumidor final o a establecimientos locales de venta al por menor que suministran directamente al consumidor final está prohibido.

En base al informe elaborado, el Comité Científico considera que la leche cruda puede vehicular microorganismos patógenos, y que el riesgo puede ser reducido, pero no eliminado por el uso extremado de prácticas higiénicas. La pasteurización es el único método eficaz que garantiza la eliminación y control de los microorganismos patógenos en este alimento y en sus derivados, por lo que se recomienda no modificar el artículo 3, apartado 1a) del Real Decreto 640/2006, manteniéndolo en los términos



referidos en el mismo. Iguales consideraciones deben tenerse en cuenta para el consumo directo de calostro.

El Comité recomienda establecer una serie de medidas preventivas, incluyendo la información al consumidor sobre la obligatoriedad de hervir siempre la leche antes de su consumo. Por otra parte, se considera poco probable pero no descartable la supervivencia de microorganismos patógenos en quesos madurados durante más de 60 días. La seguridad en este caso depende fundamentalmente del nivel de higiene en las instalaciones y la calidad microbiológica de la leche de partida. Por último, se recomienda que, para aquellos consumidores que formen parte de poblaciones de alto riesgo o susceptibles se trate de evitar el consumo de leche cruda, insistiendo en la necesidad de informar adecuadamente sobre los riesgos y medidas higiénicas preventivas.

Condiciones de uso de determinadas sustancias para ser empleadas en complementos alimenticios-4

El Comité Científico ha evaluado las condiciones de uso de determinadas sustancias para ser empleadas en complementos alimenticios. En España los complementos alimenticios están regulados por el Real Decreto 1487/2009. Sin embargo, actualmente sólo está regulado el uso de vitaminas y minerales por

lo que el Comité Científico ha venido abordando distintos informes sobre las condiciones de uso de determinadas sustancias para ser empleadas en complementos alimenticios de cara a su inclusión en un nuevo anexo III del Real Decreto 1487/2009.

Las 15 sustancias propuestas por la Agencia y evaluadas por el Comité en este informe son ácido L-aspártico, L-citrulina, glicina, L-prolina, L-serina, L-arginina-L-aspartato, L-lisina-L-aspartato, L-lisina-L-glutamato, N-acetil-L-cisteína, N-acetil-L-metionina, hidroximetil-butilato, ácido lipoico, *Monascus purpureus*, carbón activo y lactulosa. En ningún caso la evaluación realizada supone un aval de la eficacia de las sustancias y dosis valoradas. El Comité Científico indica que los complementos alimenticios sólo deben utilizarse para complementar la dieta y, de forma general, su uso no es necesario si se sigue una dieta variada y equilibrada, a la que no pueden reemplazar. En todo caso es necesario que las personas que estén sometidas a tratamientos con medicamentos consulten con su médico la oportunidad o conveniencia de consumir complementos alimenticios dada la posibilidad de que existan interferencias en algunos casos.

Recomendaciones de actividad física en el marco de la Estrategia NAOS

El Comité Científico emitió en 2014 un informe sobre objetivos y recomendaciones nutricionales y de actividad física frente a la obesidad en el marco de la Estrategia NAOS sugiriendo que se deben elaborar estrategias nacionales y medidas intersectoriales encaminadas a la promoción de la actividad física beneficiosa para la salud y recomendando establecer un marco general en España que contenga unas directrices generales sobre las características de la actividad física que debe realizar cada segmento de la población. Por otra parte, recientemente se han presentado recomendaciones nacionales sobre actividad física para la salud, reducción del sedentarismo y del tiempo de pantalla para toda la población, fruto de la colaboración entre el Ministerio de Sanidad, Servicios Sociales e Igualdad y el Mi-

nisterio de Educación, Cultura y Deportes, a través del Consejo Superior de Deportes, y dentro del marco de la Estrategia de Promoción de la Salud y Prevención en el Sistema Nacional de Salud.

El Comité Científico de la AECOSAN ha valorado ambos documentos y ha concluido que las recomendaciones recogidas en el documento "Actividad física para la salud y reducción del sedentarismo. Recomendaciones para la población", en el marco de la Estrategia de Promoción de la Salud y Prevención en el Sistema Nacional de Salud del Ministerio de Sanidad, Servicios Sociales e Igualdad están en la línea de las realizadas por el Comité Científico de la AECOSAN en 2014 y presentan aspectos de interés por lo que pueden ser asumidas dentro de la Estrategia NAOS sobre Nutrición, Actividad Física y Salud para, de acuerdo con sus objetivos, promover la actividad física y contribuir a invertir la tendencia ascendente de la prevalencia de la obesidad y, con ello, reducir la morbilidad y mortalidad atribuible a las enfermedades crónicas.

Riesgos microbiológicos asociados al consumo de determinados alimentos por niños de 0 a 3 años

Los niños menores de 3 años son especialmente susceptibles a las enfermedades transmitidas por los alimentos debido, entre otros factores, a la inmadurez de su sistema inmunitario. Teniendo en cuenta el estricto control sanitario existente durante la etapa pediátrica, los lactantes y niños de corta edad constituyen un grupo de población sobre el que las medidas de prevención basadas en la comunicación del riesgo y la educación para la salud pueden ser muy eficaces. El Comité Científico ha elaborado un informe en el que se presentan aquellos patógenos transmitidos por alimentos de especial riesgo para lactantes y niños de corta edad. Se han diferenciado los principales riesgos microbiológicos para cada grupo de edad: lactantes (leche materna o preparados para lactantes), niños que consumen alimentos triturados y aquellos que tienen una alimentación completa.

En el caso de la lactancia materna, se revisan las infecciones que la contraindican de forma absoluta (brucelosis, VIH, HTLV) o relativa. Respecto a los lactantes alimentados con preparados en polvo, se incide especialmente en el riesgo de infección por *Salmonella* y *Cronobacter*, debido a que existen claras pruebas de una relación causal entre su presencia en los preparados para lactantes y el desarrollo de enfermedad en éstos, y se presentan las principales medidas higiénicas a respetar en la preparación y manipulación de biberones.

En el caso de los niños que tienen una alimentación triturada o completa, se destaca la necesidad de incluir en cualquier campaña de comunicación del riesgo instrucciones relativas a la manipulación higiénica de los alimentos en el hogar. Por último, se incluye una lista de alimentos cuyo consumo puede suponer un riesgo para este grupo de población.

Complementación con vitamina D de la dieta de niños de 0 a 3 años

La mayor parte de los estudios relativos a la ingesta de vitamina D en niños europeos muestran que dicha ingesta es inferior a lo recomendado. El Comité Científico, a la vista de la información científica disponible, ha concluido que debe asegurarse que los niveles séricos de 25-hidroxicoalciferol en niños de 0-3 años se mantengan en 20 ng/ml o 50 nmol/l y éstos deben obtenerse a partir de la dieta, la exposición solar y, si fuera necesario, también mediante complementos de la dieta de tal forma que se obtengan, en total, 400 UI/día (10 µg/día) de vitamina D durante el primer año de vida o 600 UI/día (15 µg/día) entre 1 y 3 años de edad. Por ello, se considera que, de forma preferente, debe estimularse el consumo de alimentos ricos en vitamina D y también debe estimularse la realización de actividad física al aire libre, sobre todo en los niños a partir de los 18 meses.

En caso de aporte insuficiente de vitamina D en la dieta o en determinados grupos de riesgo se recomienda complementar la dieta hasta con 400 UI/día (10 µg/día) de vitamina D en niños de 0-3 años, bien en forma de fármacos, complementos o



alimentos enriquecidos en dicha vitamina. Este complemento será especialmente aconsejable durante la lactancia materna, debido al bajo contenido en vitamina D de la leche materna. No hay necesidad de complementar la dieta de los lactantes alimentados con fórmulas infantiles, pues su composición ya cubrirá todos los requerimientos de vitamina D. En cualquier caso, dicha complementación deberá realizarse bajo estricto control médico o pediátrico, realizándose controles analíticos periódicos que aseguren los niveles séricos mencionados y adaptando la suplementación a dichos niveles, manteniéndose convenientemente alejados de los niveles máximos tolerados.

1.2 Otros Informes de evaluación de riesgos

1.2.1 Nuevos alimentos y nuevos ingredientes alimentarios

Evaluación de dossieres de nuevos alimentos

Durante el año 2015 se ha evaluado la solicitud de comercialización del hidroxitirosol obtenido por síntesis química como

nuevo ingrediente alimentario en el marco del Reglamento (CE) N° 258/97 sobre nuevos alimentos y nuevos ingredientes alimentarios.

Además, se han emitido diez informes respecto a solicitudes de autorización de nuevos alimentos presentadas por otros Estados miembros, en el marco de dicho Reglamento, de los siguientes nuevos alimentos o ingredientes alimentarios:

Complejo de ácido ortosilícico-vainillina

- Solicitud de autorización de un complejo del ácido ortosilícico, en forma de complemento alimenticio en dos concentraciones diferentes, presentada a la *Food Safety Authority* de Irlanda (FSAI).

L-ergotioneina sintética

- Solicitud de autorización del uso de ergotioneina sintética en bebidas refrescantes no alcohólicas, barras de cereal, leche, productos lácteos ultrafrescos, chocolate, algunas categorías de alimentos para usos nutricionales especiales y complementos alimenticios presentado a la *Agence nationale de sécurité sanitaire de l'alimentation, de l'environnement et du travail* de Francia (ANSES).

Complejo de polisacáridos Alginato-Konjac-Xantano

- Solicitud de autorización de un complejo de polisacáridos Alginato-Konjac-Xantano presentada a la *Food Safety Authority* de Irlanda (FSAI), para ser incluida en distintas categorías de alimentos y en complementos alimenticios.

Semillas de chía (*Salvia hispanica* L.)

- Solicitud de autorización de la extensión del uso de semillas de chía (*Salvia hispanica* L.) como nuevo ingrediente alimentario en zumos de fruta y mezclas de zumos de frutas presentada a la *Food Safety Authority* de Irlanda (FSAI).

Lactitol

- Solicitud de autorización del uso como nuevo alimento del disacárido Lactitol en complementos alimenticios y como ingrediente alimentario, presentada a la *Danish Veterinary and Food Administration* de Dinamarca.

Alcaloide anatabine

- Solicitud de autorización del uso como nuevo alimento del alcaloide sintético anatabine en complementos alimenticios presentada a la *Medicines Evaluation Board* de Holanda (MEB).

Hoodia parviflora

- Solicitud de autorización uso de Hoodia parviflora como nuevo ingrediente alimentario y complemento alimenticio presentada a la *Food Safety Authority* de Irlanda (FSAI).

Betaína

- Solicitud de autorización inicial de betaína como nuevo ingrediente alimentario dirigido a deportistas y a otras personas para satisfacer el gasto de un esfuerzo muscular intenso, presentada a la Autoridad de Seguridad Alimentaria de Finlandia (Evira).

Malato dicálcico

- Solicitud de autorización del uso de malato dicálcico como nuevo ingrediente alimentario en complementos alimenticios, alimentos fortificados y alimentos para usos nutricionales especiales, a excepción en este último caso de alimentos para bebés y fórmulas infantiles. Presentada a la *Food Safety Authority* de Irlanda (FSAI).

Isomaltooligosacarido

- Solicitud de autorización de la extensión del uso y el cambio de las condiciones de utilización del Isomaltooligosacárido como nuevo ingrediente alimentario presentada a la *Food Standards Agency* del Reino Unido (FSA).

Evaluación de dosieres de equivalencia sustancial

Se evaluó la equivalencia sustancial de las semillas de chía (*Salvia hispanica*) de seis empresas, cuatro españolas, una mexicana y una argentina, concluyéndose en todos los casos que el producto cumplía los criterios de aceptación establecidos por el Reglamento (CE) N° 258/97 para ser considerado equivalente a la semilla de chía aprobada como nuevo ingrediente alimentario en la Unión Europea.

También se evaluó la equivalencia sustancial de un puré de *Morinda citrifolia* (noni) producido por una empresa española, concluyéndose igualmente que el producto cumplía los criterios de aceptación establecidos por el Reglamento (CE) N° 258/97 para ser considerado equivalente al puré de noni aprobado como nuevo alimento en la Unión Europea.

1.2.2 Asesoramiento a solicitantes de evaluación de dosieres

Se ha asesorado a 35 empresas y entidades interesadas en la presentación de dosieres para la evaluación de nuevos alimentos, equivalencias sustanciales y coadyuvantes tecnológicos.

Al finalizar la evaluación del riesgo de expedientes de nuevos alimentos, equivalencias sustanciales y coadyuvantes tecnológicos se facilitó a los solicitantes una encuesta para que respondieran a preguntas sobre la calidad del servicio prestado. Durante 2015 han respondido a la encuesta 10 solicitantes de España, México y Argentina. 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 recibido, que todos valoran con la máxima puntuación.

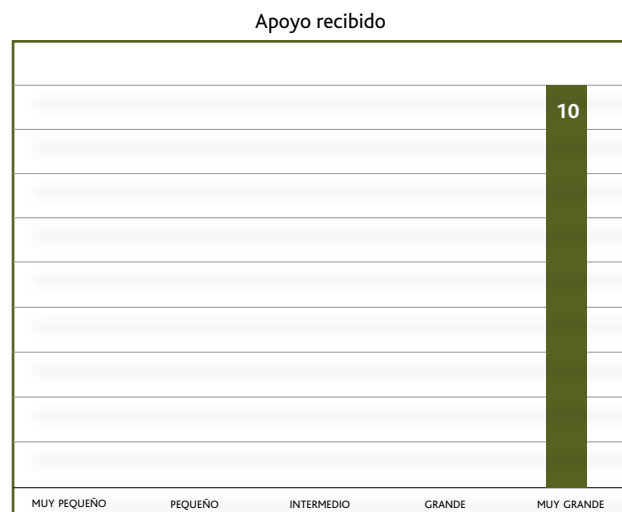


Figura 1. Opinión de los solicitantes respecto al apoyo prestado por la AECOSAN en la evaluación de riesgos de dosieres de alimentos y productos alimentarios.

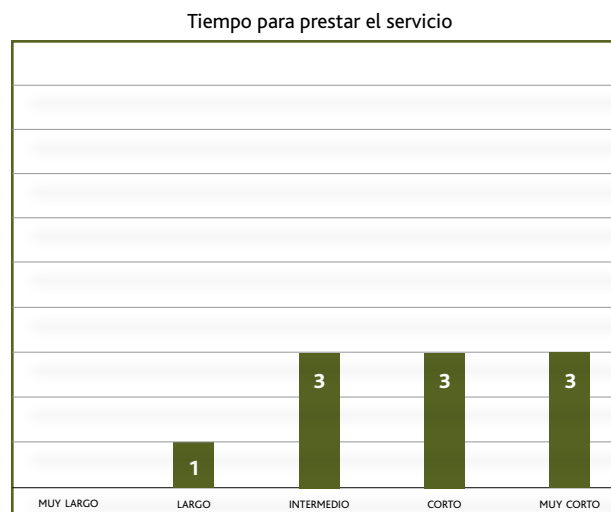


Figura 3. Opinión de los solicitantes respecto al tiempo empleado por la AECOSAN para prestar el servicio de evaluación de riesgos de dosieres de alimentos y productos alimentarios.

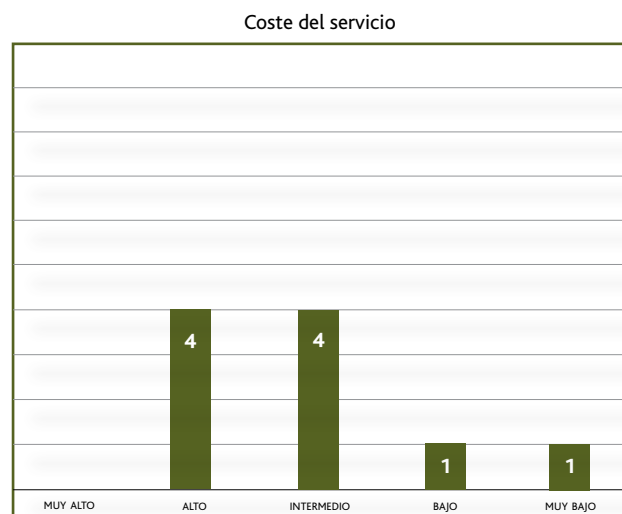


Figura 2. Opinión de los solicitantes respecto al coste del servicio prestado por la AECOSAN en la evaluación de riesgos de dosieres de alimentos y productos alimentarios.

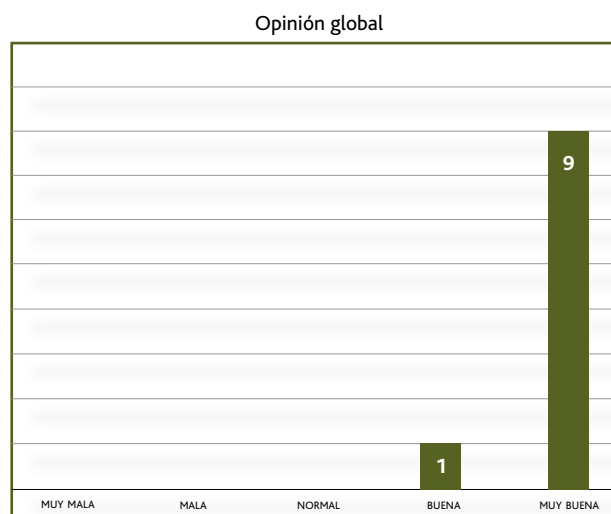


Figura 4. Opinión de los solicitantes respecto al servicio prestado por la AECOSAN en la evaluación de riesgos de dosieres de alimentos y productos alimentarios.

1.2.3 Seguimiento de la actividad evaluación de riesgos de otros organismos internacionales

Se ha realizado el seguimiento y recopilación de las evaluaciones de riesgo publicadas en las páginas web de las Agencias de seguridad alimentaria o entidades equivalentes de 14 países. Se ha publicado en la Revista del Comité Científico de la AECOSAN una colaboración sobre la evaluación de riesgos por el Comité Científico de la Agencia Federal Belga para la Seguridad de la Cadena Alimentaria (AFSCA-FAVV).

1.3 Bases de datos

Se han desarrollado y mantenido distintas bases de datos.

1.3.1 Base de datos de límites máximos de contaminantes y otros parámetros de interés sanitario en alimentos

Con el objetivo de disponer de información unificada y actualizada sobre límites máximos de contaminantes químicos, biológicos y radiológicos y otros parámetros de interés sanitario en alimentos, se dispone de una base de datos que facilita su consulta. En 2015 se han actualizado los límites máximos publicados durante este año tanto a nivel nacional como de la Unión Europea. Como consecuencia de ello se han modificado 47 registros y se han creado nuevas etiquetas de parámetros y de alimentos.

1.3.2 Base de datos de expertos en seguridad alimentaria y nutrición

Con el objeto de disponer de una base de datos de expertos en seguridad alimentaria y nutrición que pueda servir de apoyo al trabajo del Comité Científico en la elaboración de sus informes y a la AECOSAN en diversas actividades dentro de sus competencias, se ha diseñado una base de datos de expertos que

permitirá una búsqueda rápida y eficaz de expertos en diversos ámbitos. En 2015 se finalizó el diseño de la aplicación informática cuya publicación en la página web de la AECOSAN está prevista durante el primer semestre de 2016.

1.4 Actuación en materia de organismos modificados genéticamente (OMG)

Durante el año 2015, se ha asistido a 4 reuniones de la Comisión Nacional de Bioseguridad (CNB), organismo competente en materia de evaluación de riesgos ambientales de organismos modificados genéticamente (OMG), cuya función es informar sobre las solicitudes de autorización presentadas a la Administración General de Estado y a las comunidades autónomas sobre organismos modificados genéticamente (utilización confinada, liberación voluntaria y comercialización).

1.5 Actualización de normativa

Se ha iniciado la transposición de la Directiva (UE) 2015/254 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 11 de febrero, por la que se deroga la Directiva 93/5/CEE del Consejo relativa a la asistencia a la Comisión por parte de los Estados miembros y a su cooperación en materia de examen científico de las cuestiones relacionadas con productos alimenticios.

Como consecuencia de la aprobación del Reglamento (CE) nº 178/2002, la Directiva 93/5/CEE había quedado privada de contenido y se ha derogado en el contexto del programa de adecuación y eficacia de la normativa de la Comisión Europea para establecer un marco normativo simple, claro, estable y predecible para las empresas, los trabajadores y los ciudadanos. Como consecuencia de ello, se ha iniciado el procedimiento para derogar el Real Decreto 1118/1998 mediante el que se transpuso la Directiva 93/5/CEE.

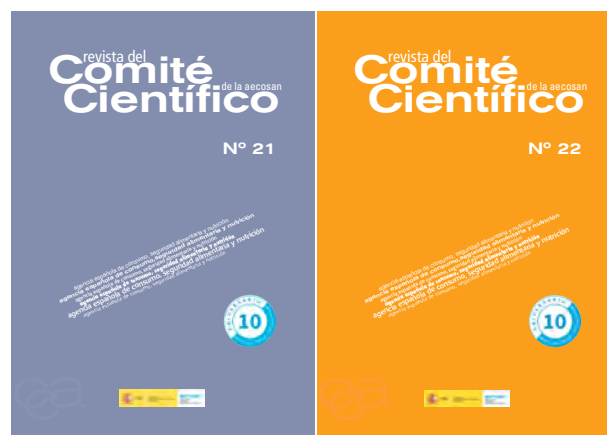
1.6 Publicaciones y colaboración con otras entidades

1.6.1 Publicaciones y presentaciones

Se ha coordinado la edición y publicación de los números 21 y 22 de la Revista del Comité Científico de la AECOSAN que recogen los informes del Comité Científico y dos colaboraciones externas. Tanto los informes como las colaboraciones se traducen a inglés. En 2015 se ha celebrado el 10º aniversario de la publicación de la Revista del Comité Científico de la AECOSAN.

Además, se realizaron las siguientes presentaciones:

- Evaluación de Riesgos. Comité Científico de la AECOSAN. Máster de Gestión y Desarrollo de la Industria Alimentaria. Universidad de Oviedo, 23 de noviembre de 2015.
- Necesidades analíticas en la evaluación de nuevos alimentos. Jornadas de Referencia 2015. Análisis de alimentos. Centro Nacional de Alimentación. Majadahonda, 9 de junio de 2015.



1.6.2 Colaboración con otras entidades

En 2015 se han firmado, continuado o prorrogado los siguientes convenios de colaboración:

Con el Instituto de Investigación y Tecnologías Alimentarias (IRTA)

- Convenio de colaboración en materia de asesoramiento científico sobre bienestar animal.

Con la Fundación Triptolemos

- Convenio marco de colaboración con el objeto de coordinar estrategias y acciones en el ámbito de la alimentación, fundamentalmente en las áreas de nutrición, seguridad y motivación de la confianza de los ciudadanos.

Con el Centro de Estudios Superiores de la Industria Farmacéutica (CESIF)

- Convenio específico de cooperación educativa para la colaboración en la formación de alumnos de los Máster en Tecnología, Control y Seguridad Alimentaria y en Biotecnología de la Salud, Tecnología y Gestión de Empresas Biotecnológicas, mediante la estancia en la AECOSAN, en periodo de prácticas, de algunos de dichos alumnos.

Con la Universidad Rey Juan Carlos

- Convenio de cooperación educativa, para la realización de prácticas externas de los alumnos del Grado de Ciencia y Tecnología de los Alimentos.

Con la Universidad de Murcia

- Convenio de cooperación educativa, para la formación de alumnos del Máster Universitario en Nutrición, Tecnología y Seguridad Alimentaria y en el Programa de Doctorado en Tecnología de Alimentos, Nutrición y Bromatología.

2. Área de Gestión de Riesgos Químicos

2.1 Contaminantes

En 2015 se han establecido límites máximos de **arsénico** en arroz en el ámbito del Reglamento 1881/2006, aplicables desde el 1 de enero de 2016, finalizando así el trabajo iniciado en 2009 a raíz de la publicación de la opinión de EFSA sobre arsénico en alimentos. De esta forma se va a reducir la exposición de este contaminante, particularmente en los niños más pequeños (0-3 años), que son los que más expuestos se encontraban.

Otra novedad importante es la aprobación de límites máximos de **alcaloides del tropano** en alimentos infantiles a base de sorgo, mijo y alforfón, evitándose así que se pueda exceder la dosis de referencia aguda que la EFSA ha determinado para la suma de atropina y escopolamina.

También se han establecido límites máximos de **esclerocios de cornezuelo de centeno** en determinados cereales no elaborados y se ha recomendado a los Estados miembros y a las organizaciones profesionales interesadas el control de la presencia de alcaloides de cornezuelo de centeno en cereales y productos a base de cereales, con el objetivo de que antes del 1 de julio de 2017 se estudien unos contenidos máximos adecuados y factibles, que ofrezcan un elevado nivel de protección de la salud humana.

Además, se han fijado límites máximos de **hidrocarburos aromáticos policíclicos** en *katsubushi* (bonito seco), determinados arenques del Báltico ahumados, fibra de cacao, chips de plátano, complementos alimenticios, hierbas secas y especias secas y se han modificado los límites máximos de **Ocratoxina A** en *Capsicum* spp. y de **plomo** en determinados alimentos, y se ha trabajado en el proyecto de refundición del Reglamento (CE) 1881/2006 y en la modificación de los límites de mercurio en alimentos.

Se han trabajado aspectos de muestreo y análisis de **dioxinas**



y **PCBs** en los alimentos de cara a su aplicación tanto en el control oficial como en los autocontroles y se han establecido métodos de muestreo y criterios de rendimiento de los métodos de análisis para el control oficial de los niveles de ácido erúico en los alimentos.

Paralelamente, se han abordado medidas de gestión del riesgo a través de recomendaciones de la Comisión Europea relativas a **arsénico y perclorato**, y se ha trabajado en las recomendaciones para otros contaminantes como **dioxinas y PCBs** en pescado del Báltico y níquel en alimentos, así como la revisión del código de prácticas para reducir la presencia de **etilcarbamato** en alimentos.

La AECOSAN ha participado activamente en la preparación de esta legislación a través de los grupos de expertos de la Comisión Europea sobre contaminantes agrícolas, contaminantes industriales y medioambientales y contaminantes orgánicos persistentes, y en su aprobación en la sección de seguridad toxicológica del Comité Permanente de Vegetales, Animales, Alimentos y Piensos.

A nivel internacional, desde AECOSAN se continúa participando en las reuniones anuales del **Comité del Codex de Contaminantes en Alimentos** y hemos liderado un grupo de trabajo electrónico para elaborar un anteproyecto de Norma Codex sobre el código de buenas prácticas para prevenir y reducir la presencia de **micotoxinas** en especias.

Legislación aplicable:

http://www.aecosan.msssi.gob.es/AECOSAN/web/seguridad_alimentaria/subseccion/legislacion_seguridad_alimentaria.shtml

2.2 Contaminación radiactiva

A raíz del **accidente en la central nuclear de Fukushima Daiichi (Japón)** el 11 de marzo de 2011, la Unión Europea decidió reforzar los controles sobre la importación de productos alimenticios y piensos procedentes de Japón con el fin de limitar los posibles riesgos para la seguridad alimentaria. La frecuencia y necesidad de los controles se revisa periódicamente y en este año se ha aprobado un Reglamento de Ejecución con el que se reduce la frecuencia de los controles a la importación y se deja de exigir que los Estados miembros informen a la Comisión cada tres meses de todos los resultados analíticos a través del sistema de alerta rápida para alimentos y piensos.

Además se ha aprobado un Reglamento (Euratom) en el Consejo por el que se van a establecer tolerancias máximas de contaminación radiactiva de los alimentos y los piensos tras un accidente nuclear o cualquier otro caso de emergencia radiológica, mediante el cual se pretende establecer el procedimiento legal que permite actuar de forma urgente en caso de accidente

nuclear, habilitando a la Comisión Europea a adoptar un reglamento de ejecución directamente aplicable.

Durante este año la AECOSAN ha seguido colaborado activamente en el PANEL ConGoo sobre Gestión de Alimentos, Piensos y Bienes de Consumo Contaminados con Radiactividad, liderado por el CIEMAT, dentro del proyecto europeo PREPARE, que ha durado tres años y ha finalizado en noviembre de 2015. Este proyecto europeo surgió tras el accidente de Fukushima con el fin de desarrollar herramientas y plataformas integradas para preparación de emergencias radiológicas y la respuesta a un posible accidente nuclear. El Panel Congoo está enmarcado en el Paquete de Trabajo 3 (WP3).

Legislación aplicable:

http://www.aecosan.msssi.gob.es/AECOSAN/web/seguridad_alimentaria/ampliacion/contaminacion_radiactiva.shtml

2.3 Aguas minerales naturales

Se ha avanzado a nivel nacional en el proceso de transposición de la [Directiva 2013/59/EURATOM](#) que afecta a las aguas de manantial y a las aguas preparadas envasadas en lo que respecta a los criterios de radiactividad. A nivel europeo, se ha continuado con el trabajo en relación con la elaboración de la guía UE para la interpretación del concepto de "pureza original" de las aguas minerales naturales.

La [lista de aguas minerales naturales reconocidas oficialmente por España](#), ha sido actualizada a comienzos de 2015 para su publicación en el DOUE y, posteriormente, a lo largo del año ha sido modificada para su publicación en la web de AECOSAN y la Comisión europea.

Legislación aplicable:

http://www.aecosan.msssi.gob.es/AECOSAN/web/seguridad_alimentaria/ampliacion/agua_envasada.shtml

2.4 Ingredientes tecnológicos de los alimentos

En el ámbito de los [aromas alimentarios](#) se ha trabajado a nivel europeo en la actualización del anexo I del Reglamento (CE) N° 1334/2008 y además se han retirado 7 sustancias del mismo: N-etil(2E,6Z)-nonadienamida [no FL 16.094], 1-metilnaftaleno [no FL 01.014], furfural metil éter [no FL 13.052], difurfural sulfuro [no FL 13.056], difurfural éter [no FL 13.061], etil furfural éter [no FL 13.123] y p-menta-1,8-dien-7-al [n° FL 05.117]. En el caso de la sustancia [p-menta-1,8-dien-7-al](#), también conocida como aldehído de perilla, la Autoridad Europea de Seguridad Alimentaria concluyó que es genotóxica in vivo y que, por tanto, su uso como sustancia aromatizante planteaba un problema de seguridad, de ahí su retirada inmediata de la lista de la Unión. También se ha trabajado en la elaboración de la guía europea de etiquetado de aromas (incluidos los aromas de humo) en los alimentos.

A nivel nacional se ha concluido la elaboración de la guía de interpretación de la legislación de aromas, en la que hemos trabajado conjuntamente Administración y sectores implicados y que se publicará en 2016.

En [aditivos alimentarios](#) se han incluido nuevos usos para aditivos alimentarios ya autorizados, lo que ha supuesto un total de 9 enmiendas del Reglamento 1333/2008 sobre aditivos alimentarios y del Reglamento 231/2012 sobre especificaciones de aditivos alimentarios.

En el ámbito de la legislación nacional, cabe destacar la publicación en el 2015 del [Real Decreto 640/2015, de 10 de julio](#), por el que se aprueba la lista de coadyuvantes tecnológicos autorizados para la elaboración de aceites vegetales comestibles y sus criterios de identidad y pureza, y por el que se modifica el Real Decreto 308/1983, de 25 de enero, mediante el cual se aprueba la lista de coadyuvantes tecnológicos autorizados para la elaboración de aceites vegetales comestibles, así como los criterios de identidad y pureza de los mismos, incorporando como novedad el uso de [arcilla caolínica](#), evaluada por el



Comité Científico de la AECOSAN (uso seguro) y con informe favorable del Ministerio de Agricultura, Alimentación y Medio Ambiente.

Respecto de las [enzimas alimentarias](#), en el año 2015 concluyó el plazo de presentación de solicitudes de evaluación de enzimas y la Comisión ha publicado una lista de las mismas, que es provisional hasta que se determine si pueden ser aceptadas o no para su evaluación por parte de EFSA.

En aquellas solicitudes sobre las cuales ya existe una opinión de EFSA se continúa trabajando en la gestión del riesgo. Este proceso consiste en que los Estados miembros tenemos que decidir conjuntamente con la Comisión Europea el formato y los contenidos, que se verán reflejados en la futura lista de la Unión Europea de enzimas alimentarias, trabajando sobre las opiniones científicas que EFSA.

La AECOSAN ha participado activamente en la preparación de la legislación de ingredientes tecnológicos de los alimentos a través de los grupos de expertos de la Comisión Europea sobre

aditivos alimentarios, aromas alimentarios y enzimas alimentarias y en su aprobación en la sección de seguridad toxicológica del Comité Permanente de la Cadena Alimentaria y Sanidad Animal.

A nivel internacional, desde AECOSAN se continúa participando en las reuniones anuales del **Comité del Codex de Aditivos Alimentarios**.

Legislación aplicable:

<http://aesan.msssi.gob.es/AESAN/web/legislacion/subseccion/general.shtml>

2.5 Materiales en contacto con los alimentos

Hay que destacar que se ha trabajado en una extensa modificación del **Reglamento (UE) N° 10/2011** que verá la luz en los primeros meses del año 2016 y que modifica y actualiza ciertos aspectos de esta medida específica para materiales plásticos.

Por otro lado, EFSA ha terminado este año de evaluar los 106 procesos de reciclado que se habían presentado por parte de los operadores bajo el **Reglamento (CE) 282/2008, de 27 de marzo de 2008**, de la Comisión, sobre los materiales y objetos de plástico reciclado destinados a entrar en contacto con alimentos y por el que se modifica el Reglamento (CE) N° 2032/2006. De esta forma ya han comenzado los trabajos de preparación de la lista de la Unión que, cuando se publique, dejará sin efecto el Real Decreto 846/2011, sobre condiciones que deben cumplir las materias primas a base de materiales poliméricos reciclados. Este real decreto ha sido modificado en 2015, mediante el **Real Decreto 1025/2015, de 13 de noviembre**, para ampliar la autorización de uso a todos los materiales plásticos reciclados (no solo PET) obtenidos en España que hayan sido evaluados favorablemente por la Autoridad Europea de Seguridad Alimentaria (EFSA).

El **bisfenol A (BPA)** ha sido también objeto de debate en el 2015. La Comisión Europea publicó la hoja de ruta sobre el impacto que puede tener la adopción de las medidas derivadas



de la opinión científica publicada por EFSA en el año 2014 y se espera que durante el año 2016 se publiquen las medidas de gestión del riesgo acordadas por la Comisión, los Estados miembros y los sectores implicados para esta sustancia.

Legislación aplicable:

<http://aesan.msssi.gob.es/AESAN/web/legislacion/subseccion/general.shtml>

2.6 Organización Internacional de la Viña y el Vino (OIV)

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 13 territorios y organizaciones en calidad de observadores.

Tiene su sede en París y sus funciones 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.

Está compuesta por un presidente, dos vicepresidentes, un director general, cuatro comisiones y dos subcomisiones.

Desde julio de 2015 la AECOSAN ostenta la **presidencia de la Comisión IV "Seguridad y Salud"**, por un período de 3 años, a través de D^a. Nuria García Tejedor, Jefa del Servicio de Normativa Técnica. Esta Comisión está compuesta por dos Grupos de expertos, uno de Seguridad Alimentaria (SECUAL) y otro de Consumo, nutrición y salud (CONUSA).

2.7 Residuos de productos fitosanitarios y de medicamentos veterinarios en los alimentos

Hemos avanzado en los trabajos de desarrollo y actualización del Reglamento (CE) N° 396/2005 que establece de manera armonizada en la Unión Europea los Límites Máximos de Residuos (LMR) de plaguicidas permitidos en los alimentos. Para ello preparamos y representamos a nuestro país en las reuniones de la sección correspondiente del Comité Permanente de Vegeta-

les, Animales, Alimentos y Piensos de la Comisión Europea, en coordinación con el Ministerio de Agricultura, Alimentación y Medio Ambiente.

De manera particular este año, cabe resaltar que hemos evaluado la seguridad para el consumidor de 9 solicitudes de LMR en diferentes alimentos siendo nuestras conclusiones posteriormente respaldadas por la EFSA e incorporadas a la legislación europea. Asimismo, en nuestra labor de asesoramiento e información en este ámbito de residuos, nos hemos reunido en varias ocasiones con los diferentes sectores implicados para estudiar la presencia de residuos de clorato en los alimentos y sus posibles repercusiones en seguridad alimentaria.

A nivel internacional, participamos en la 47ª reunión del **Comité del Codex de Residuos de Plaguicidas (CCPR)**, considerada de gran importancia no sólo para garantizar la seguridad de los alimentos a nivel mundial, sino también desde un punto de vista comercial para la producción hortofrutícola de nuestro país.

Con relación a los residuos de medicamentos veterinarios, en el 2015 hemos continuado trabajando en el seno del Comité de Evaluación y Comité de disponibilidad de medicamentos veterinarios, ambos dependientes de la **Agencia Española de Medicamentos y Productos Sanitarios (AEMPS)**, asegurando las condiciones de autorización de los mismos en animales productores de alimentos. A nivel nacional, prestamos también asesoramiento a la Comisión Nacional del plan nacional de investigación de residuos (**PNIR**).

En sendos ámbitos tanto la coordinación entre las diferentes autoridades competentes como la difusión e interpretación de información técnica a las autoridades competentes de las Comunidades Autónomas, operadores comerciales, laboratorios y consumidores ha sido un factor clave. Ejemplos de ello fueron la aprobación de las guías europeas sobre extrapolación de LMR o criterios de notificación de excesos del LMR al sistema de alerta rápida, la guía nacional de ayuda en la programación de los planes de control oficial de residuos y así como los cálculos de

exposición específicos realizados en relación a los residuos de clorpirifos, entre otros.

Legislación aplicable:

http://www.aecosan.msssi.gob.es/AECOSAN/web/seguridad_alimentaria/ampliacion/residuos_plaguicidas.shtml
http://www.aecosan.msssi.gob.es/AECOSAN/web/seguridad_alimentaria/ampliacion/residuos_medicamentos_veterinarios.shtml

2.8 Formación

2.8.1 Jornadas/Talleres

Ponencias presentadas en congresos, jornadas, cursos y seminarios

- Gestión del riesgo de contaminantes en alimentos. Máster en seguridad alimentaria (UCM) (14 de enero de 2015, Madrid).
- *EU-Spain Regulatory framework for Risk Management. Consultancy for the Food Sector of the Saudi Food and Drug Authority Food Inspection and Control of Food Establishments* (24 de febrero de 2015, Madrid).
- Residuos de productos fitosanitarios en los alimentos: Evaluación, gestión e implicaciones en el sistema de alerta rápida RASFF (12 de marzo de 2015, *SmartFruit international Congress*, Barcelona).
- "Interpretación de la legislación en materia de aditivos alimentarios. Situación actual" (30 de abril de 2015, Valencia).
- Actualización legislativa. Reglamento (CE) N° 396/2005. Reunión anual GT laboratorios de análisis de residuos de plaguicidas (2 de junio de 2015, Madrid).
- "Materiales en contacto con alimentos: legislación". Escuela Gallega de Formación Sanitaria (FEGAS) (16 de septiembre de 2015, Santiago de Compostela).
- Evaluación de riesgos de residuos de plaguicidas (7 de oc-



tubre de 2015, Consejería de Sanidad. Comunidad Autónoma de Madrid).

- Aditivos Alimentarios (Grupos de Aditivos). Curso de formación de inspectores. Junta de Castilla-la Mancha (27 de octubre de 2015, Toledo).
- "Aditivos alimentarios". Curso de formación continua sobre importación de alimentos de Sanidad Exterior. Ministerio de Sanidad, Servicios Sociales e Igualdad (24 de septiembre y 29 de octubre de 2015, Madrid).
- "Adición y etiquetado de aditivos, enzimas y aromatizantes". Escuela Gallega de Formación Sanitaria (FEGAS). (15 de octubre de 2015, Santiago de Compostela)
- Máster en Especialización Profesional en Farmacia. Ingredientes tecnológicos de uso en la elaboración de alimentos. Universidad de Sevilla. (15 de enero y 5 de febrero de 2015, Sevilla)
- Situación de la legislación de plásticos en contacto con alimentos. Controles en España. "División de Envases y Embalajes de Plástico". Asociación Española de Industriales de Plásticos (ANAIP). (11 de marzo de 2015, Madrid).
- "Actualización legislativa". 2ª Reunión GT métodos de análisis de metales pesados en alimentos. MAGRAMA (19 de noviembre de 2015, Madrid).

- AECOSAN como punto de contacto legislativo del Comité Permanente de Vegetales, Animales, Alimentos y Piensos (SCPAFF). Magíster en seguridad alimentaria (UCM) (17 de noviembre de 2015, Madrid).
- "Contaminantes do Peixe: Control oficial dos produtos pesqueiros. Novas tecnoloxías na produción do peixe. Parasitose. Contaminantes." Curso para inspectores de sanidad de Comunidad autónoma de Galicia (FEGAS) (3 de diciembre de 2015, Santiago de Compostela).
- *Better Training for Safer Food* de la Comisión Europea sobre el control de contaminantes en alimentos y piensos: La AECOSAN ha participado con uno de sus integrantes como tutor permanente en las ocho ediciones de este curso que ha habido durante este año en las sedes correspondientes (Berlín, Roma, Praga, Sofía y Bruselas), impartiendo los contenidos sobre "Gestión de contaminantes industriales y medioambientales", "Interpretación de resultados analíticos", "FVO" y "Caso global sobre cadmio en cereales".

2.8.2 Cuestiones a destacar realizadas en coordinación con las comunidades autónomas

Con el fin de unificar criterios de actuación, durante el año 2015 se han consensuado en los foros de discusión técnica y se han aprobado en comisión institucional las siguientes notas interpretativas:

- Aplicación de los Límites Máximos de plomo en productos vegetales.
- Uso de extractos vegetales en la elaboración de alimentos
- Uso de aditivos en derivados cárnicos
- Uso de ácido eritórbito y eritorbato sódico en productos cárnicos.
- Uso de sorbatos y benzoatos en zumos-jugos de aloe vera.
- Concepto de dosis máxima según el Reglamento (CE) N° 1333/2008 de aditivos alimentarios.
- Derivados cárnicos que les aplica el termino de embutido

según el Reglamento (CE) N° 1333/2008 de aditivos alimentarios.

- Errores de la versión española de normativa comunitaria.
- Aplicación de los Límites Máximos de plomo en productos vegetales.
- Presencia de nitritos y nitratos en chorizo de pavo.
- Vigencia de las RTS de aditivos aromas y materiales en contacto con los alimentos.

2.8.3 Publicaciones

"Residuos de productos fitosanitarios en los alimentos: Evaluación, gestión e implicaciones en el sistema de alerta rápida RASFF".

Revista PHYTOMA España. Núm. 567. Marzo 2015.

- Tríptico materiales destinados al contacto con los alimentos

Listado de materiales destinados al contacto con los alimentos.

Materiales y objetos activos e inteligentes	Adhesivos	Cerámica
Corcho	Caucho	Vidrio
Resinas de intercambio iónico	Metales y aleaciones	Papel y cartón
Plásticos	Tintas de imprenta	Celulosa regenerada
Siliconas	Productos textiles	Barnices y revestimientos
Ceras	Madera	

Para saber más...

Puede consultar las siguientes webs: www.aesan.msssi.gob.es
<http://ec.europa.eu/food/safety>
www.efsa.europa.eu/

LEGISLACIÓN VIGENTE.

Reglamento (CE) 1935/2004 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 27 de octubre de 2004, sobre materiales y objetos destinados a entrar en contacto con alimentos.

Reglamento (CE) 2023/2006 de la Comisión, de 22 de diciembre de 2006, sobre buenas prácticas de fabricación de materiales y objetos destinados a entrar en contacto con alimentos.

Reglamento (CE) 450/2009 de la Comisión, de 29 de mayo de 2009, sobre materiales y objetos activos e inteligentes destinados a entrar en contacto con alimentos.

Reglamento (UE) 10/2011 de la Comisión, de 14 de enero de 2011, sobre materiales y objetos plásticos destinados a entrar en contacto con alimentos.

Reglamento (CE) 282/2008, de la Comisión, de 27 de marzo de 2008, sobre materiales y objetos de plástico reciclado destinados a entrar en contacto con alimentos.

Reglamento (UE) 284/2011 de la Comisión, de 22 de marzo de 2011, control sobre materiales de melanina y poliamida importados desde la República Popular China y de la Región Administrativa Especial de Hong-Kong, China.

Real Decreto 846/2011, de 17 de junio, sobre polímeros reciclados para su utilización en materiales y objetos destinados a entrar en contacto con alimentos.

Real Decreto 847/2011, de 17 de junio, fabricación de materiales poliméricos destinados a entrar en contacto con los alimentos.

Real Decreto 1184/1994, de 3 de junio, determinación de N-nitrosaminas y de sustancias capaces de convertirse en N-nitrosaminas (sustancias N-nitrosables) que pueden ceder las telas y chupetes de caucho.

Real Decreto 1413/1994, de 25 de junio, sobre materiales y objetos de película de celulosa regenerada para uso alimentario.

Reglamento (CE) 1895/2005 de la Comisión, de 18 de noviembre de 2005, restricción en el uso de determinados derivados epoxídicos en materiales y objetos destinados a entrar en contacto con productos alimenticios.

Real Decreto 891/2006, de 21 de julio, por el que se aprueban las normas técnico-sanitarias aplicables a los objetos de cerámica para uso alimentario.

Edita: AECOSAN; NIPO: 690-15-007-5



MATERIALES DESTINADOS AL CONTACTO CON LOS ALIMENTOS.

aecosan

agencia española de consumo, seguridad alimentaria y nutrición

Image courtesy of digitalart at FreeDigitalPhotos.net

2.8.4 Encuentros internacionales

Comité Permanente de la Vegetales, Animales, Alimentos y Piensos	Reuniones
Seguridad toxicológica de la cadena alimentaria	6
Fitosanitarios (residuos)	4
Grupos de Expertos de la Comisión Europea	Reuniones
Grupo de expertos de contaminantes industriales y medioambientales	6
Grupo de expertos de contaminantes agrícolas	6
Grupo de expertos de contaminantes orgánicos persistentes	1
Grupo de expertos de aditivos alimentarios	5
Grupo de expertos de aromas alimentarios	6
Grupo de expertos de enzimas alimentarios	4
Grupo de expertos de materiales en contacto con alimentos	3
Grupo de expertos de aguas minerales naturales	1
Grupo de expertos <i>ad-hoc</i> de residuos de plaguicidas	2
Grupos de expertos del Consejo de la Unión Europea	Reuniones
Reuniones preparatorias del <i>Codex</i>	5
Otras reuniones / jornadas internacionales	Reuniones
Comisión IV "Seguridad y Salud" de la OIV	3
Mesa Ejecutiva de la OIV	1
Comité Científico y Técnico de la OIV	1
Asamblea General de la OIV	1

2.8.5 Reuniones con sectores

- FIAB (Federación Española de Industrias de la Alimentación y Bebidas).
- AFAP (Asociación Española de Fabricantes de Patata).
- ESA (Asociación Europea de *Snacks*).
- AEFAA (Asociación Española de Fragancias y Aromas Alimentarios).
- ASEVEC (Asociación Española de Fabricantes de Vegetales Congelados).
- ANEABE (Asociación Nacional de Empresas de Aguas de Bebida Envasadas).
- AILIMPO (Asociación Interprofesional de Limón y Pomelo).
- ANFACO-CECOPECA.
- FEC (Federación Española del Café).
- AEPLA.



3. Área de Gestión de Riesgos Biológicos

3.1 Actuaciones relativas a los Reglamentos de Higiene

3.1.1 Higiene de los alimentos

Guías Nacionales

Durante el año 2015 se ha trabajado en el estudio de nueve Guías de diferentes sectores, que se encuentran en distintos estados de tramitación según el ["Procedimiento a seguir para el estudio y elaboración de guías nacionales de prácticas correctas de higiene y para la aplicación de los principios del sistema APPCC"](#) aprobado por la Comisión Institucional.

Ha concluido con resultado favorable el procedimiento de las dos siguientes:

- Guía para la aplicación de un sistema APPCC en los centros de embalaje de huevos de gallina.
- Guía Nacional de APPCC para el sector del café tostado.

Análisis de Peligros y Puntos de Control Crítico

Se ha participado en el grupo de trabajo de la UE de APPCC en alimentos. El objetivo ha sido realizar una revisión profunda del enfoque APPCC en alimentos, según las necesidades detectadas en el Informe General de la Oficina Alimentaria Veterinaria sobre el estado de aplicación del APPCC en la UE.

Se ha elaborado el documento de la Comisión sobre la aplicación de los sistemas de gestión de la seguridad alimentaria cubriendo los programas de prerrequisitos y los procedimientos basados en los principios del APPCC, incluyendo la flexibilidad para su aplicación en ciertos establecimientos. Igualmente se han discutido los principios de las auditorías APPCC, la posibilidad de establecer una plataforma Web con herramientas que faciliten la aplicación de los procedimientos basados en el APPCC y la conveniencia de solicitar un informe a EFSA en relación con el análisis de peligros en pequeños establecimientos.

3.1.2 Productos de origen animal

Carnes y Productos Cárnicos

Uso de Sustancias descontaminantes en superficie de canales. Tras la publicación por parte de EFSA de un informe sobre el uso de agua caliente reciclada como sustancia descontaminante de la superficie de las canales, se ha trabajado en la elaboración del Reglamento (UE) 2015/1474 sobre el uso de agua caliente reciclada para eliminar la contaminación microbiológica de superficie de las canales.

Triquina. Se ha adoptado el [Reglamento de Ejecución \(UE\) 2015/1375 de la Comisión de 10 de agosto de 2015 por el que se establecen normas específicas](#) para los controles oficiales de la presencia de triquinas en la carne. Este reglamento constituye una codificación de la anterior normativa al respecto, que había sido modificada sustancialmente en varias ocasiones.

Sacrificio en la explotación de aves y lagomorfos. Como consecuencia de la Proposición no de Ley relativa a la autorización de las pequeñas explotaciones ganaderas de aves de corral y lagomorfos para el sacrificio y la comercialización en sus propias instalaciones se ha trabajado en un proyecto normativo, conjuntamente con el Ministerio de Agricultura, Alimentación y Medio Ambiente y con las CC AA, para autorizar el sacrificio en la explotación de aves de corral y lagomorfos para el suministro de pequeñas cantidades de carne de estas especies al consumidor final o a establecimientos de comercio al por menor que suministren directamente al consumidor final.

Moluscos bivalvos vivos

Durante 2015 se ha participado en el grupo restringido sobre moluscos bivalvos vivos de la Comisión europea en el que se debatió, principalmente, las posibilidades de gestión relacionadas con biotoxinas, virus y *E. coli*.

Se ha adoptado el Reglamento (UE) 2015/2285 de la Comisión de 8 de diciembre de 2015 que modifica el anexo II del Reglamento (CE) N° 854/2004 del Parlamento Europeo y del



Consejo, por el que se establecen normas específicas para la organización de controles oficiales de los productos de origen animal destinados al consumo humano, por lo que se refiere a determinados requisitos para los moluscos bivalvos, los equinodermos, los tunicados y los gasterópodos marinos vivos, así como el anexo I del Reglamento (CE) N° 2073/2005, relativo a los criterios microbiológicos aplicables a los productos alimenticios.

Leche y productos lácteos

Como consecuencia de la Proposición no de Ley relativa al desarrollo de los criterios de flexibilización en materia de higiene para las queserías artesanales se ha trabajado, conjuntamente con el MAGRAMA y con las CC AA, en la modificación de los reales decretos que regulan los controles lácteos, flexibilizándolos para las pequeñas queserías.

3.1.3 Actuaciones relacionadas con los criterios microbiológicos

Durante 2015, a nivel comunitario se ha trabajado en:

- La elaboración de una Guía de aplicación del artículo 14 del Reglamento 178/2002 en alimentos contaminados con *E. coli* productor de *shigatoxina*.
- La posible modificación del criterio de *L. monocytogenes* en alimentos listos para el consumo que pueden favorecer el desarrollo de la misma.
- La posibilidad de establecer un criterio de higiene para *Campylobacter* en canales de aves de corral

3.2 Actuaciones relacionadas con las encefalopatías espongiiformes transmisibles (EETs)

La AECOSAN ha participado a través del Grupo de Expertos de EET de la Comisión Europea en la elaboración de los siguientes reglamentos:

- [Reglamento \(UE\) 2015/728](#) de la Comisión, de 6 de mayo de 2015, que modifica la definición de material especificado de riesgo establecida en el anexo V del Reglamento (CE) N° 999/2001 del Parlamento Europeo y del Consejo, por el que se establecen disposiciones para la prevención, el control y la erradicación de determinadas encefalopatías espongiiformes transmisibles. Teniendo en cuenta las opiniones científicas de EFSA, este reglamento modifica la lista de MER en el caso del bovino, excluyendo el intestino delgado salvo los últimos cuatro metros.
- [Reglamento \(UE\) 2015/1162](#) de la Comisión de 15 de julio de 2015, que modifica el anexo V del Reglamento (CE) N° 999/2001 del Parlamento Europeo y del Consejo, por el que se establecen disposiciones para la prevención, el control y la erradicación de determinadas encefalopatías espongiiformes transmisibles. Mediante este reglamento se establece un listado de MER reducido aplicable a los animales pro-

cedentes de Estados miembros con riesgo insignificante de EEB.

3.3 Alimentos irradiados

Como punto de contacto con la Comisión europea, se remitió en el año 2015 el informe de los controles efectuados en España sobre irradiación de alimentos correspondientes al año 2014, en cumplimiento de la [Directiva 1999/2/CE](#) relativa a la aproximación de las legislaciones de los estados miembros sobre alimentos e ingredientes alimentarios tratados con radiaciones ionizantes.

3.4 Actuaciones relativas a la normativa de subproductos de origen animal no destinados al consumo humano

Se ha elaborado el proyecto de Real Decreto, por el que se modifica el Real Decreto 1528/2012, de 8 de noviembre, por el que se establecen las normas aplicables a los subproductos animales y los productos derivados no destinados al consumo humano, flexibilizando la eliminación de pequeñas cantidades de determinados subproductos de la categoría 3 en establecimientos que generan menos de 20 kg semanales de dichos subproductos.

3.5 *Códex Alimentarius*

34ª sesión del Comité del Codex sobre Pescado y Productos de la Pesca. Ålesund, Noruega, del 19 al 24 de octubre de 2015.

Durante esta reunión se han tratado los siguientes temas, habiendo finalizado todos, el Procedimiento de Trámites:

- Proyecto de Código de Prácticas para la Elaboración de Salsa de Pescado.
- Anteproyecto de Código de Prácticas para la Elaboración de Productos de Pectínidos Frescos y Pectínidos Crudos.
- Anteproyecto de Código de Prácticas para el Pescado y los

Productos Pesqueros (Sección sobre el caviar de esturión).

- Disposiciones sobre Aditivos Alimentarios en las Normas para el Pescado y los Productos Pesqueros.
- Documento de Trabajo sobre los Factores de Nitrógeno.
- Código de Prácticas para el Pescado y los Productos Pesqueros ((requisitos facultativos del producto final).

Se acuerda iniciar un nuevo trabajo referente a una orientación específica para el control de la histamina en el Código de prácticas para el pescado y los productos pesqueros y planes de muestreo para la histamina en las normas pertinentes sobre el pescado y los productos pesqueros. Japón y EE UU prepararán el documento de proyecto para el nuevo trabajo, que será estudiado en un grupo de trabajo específico.

Debido a que solo hay un trabajo pendiente, se acuerda continuar la labor de este Comité por correspondencia dado que el volumen de trabajo pendiente no justifica reuniones presenciales del CCFFP.

47ª Reunión del Comité del *Códex* sobre Higiene de los Alimentos. Boston, Estados Unidos, de 9 al 13 de noviembre de 2015. Entre otros asuntos, el Comité acordó remitir los siguientes anteproyectos al CAC 39 para su aprobación:

- Anteproyecto de directrices para el control de *Salmonella* spp. no tifoidea en carne de bovino y porcino.
- Anteproyecto de directrices sobre la aplicación de los principios generales de higiene de los alimentos al control de los parásitos transmitidos por el consumo de alimentos.

Asimismo se convino iniciar un nuevo trabajo sobre la revisión de los Principios Generales de Higiene de los Alimentos y su anexo sobre el APPCC. Además, el comité solicitó a la FAO y a la OMS asesoramiento científico sobre los siguientes temas:

- El uso de agua limpia, potable y otros tipos de agua en los Principios generales de higiene de los alimentos y en otros textos sobre higiene (párr. 47).
- *E. coli* verotoxigénica (VTEC) / *E. coli* shigatoxigénica (STEC).

3.6 Participación en órganos colegiados no adscritos a la Agencia Española de Consumo, Seguridad Alimentaria y Nutrición

- Comisión Nacional de Coordinación en materia de Alimentación Animal
- Comisión Nacional de Subproductos de Origen Animal no Destinados al Consumo Humano
- Comisión Nacional del Transporte de Mercancías Perecederas.

3.7 Cuestiones a destacar realizadas en coordinación con las comunidades autónomas y con otros órganos de la AGE

El 17 de junio de 2015 se organizó un Taller sobre criterios microbiológicos en alimentos, en el que participaron las CCAA, el MAGRAMA, el Centro Nacional de Alimentación y el Centro Nacional de Epidemiología. En el mismo se abordaron las iniciativas a nivel comunitario, las principales alertas alimentarias, la situación del Informe Anual de Fuentes y Tendencias de Zoonosis y Agentes zoonóticos, la situación de los agentes zoonóticos a nivel de producción primaria, la situación epidemiológica en España, los estudios de vida útil y se abordaron diferentes problemas puestos de manifiesto por las comunidades autónomas durante los Foros de Debate Técnico en cuanto a la correcta aplicación del Reglamento de criterios microbiológicos, así como los resultados de los grupos de trabajo específicos creados para este cometido.

El 18 de noviembre de 2015 la AECOSAN organizó un *Taller sobre bienestar animal en mataderos*, en el que participaron tanto las Comunidades autónomas como el MAGRAMA. El objeto de este taller fue dar a conocer los documentos y procedimientos elaborados hasta el momento y favorecer la coordinación entre las distintas autoridades competentes. Se trataron específicamente los siguientes temas: criterios de aptitud de los ani-



Taller sobre bienestar animal en mataderos.

males para el transporte a matadero, procedimientos normalizados de trabajo en granja, actuaciones de los Servicios Veterinarios Oficiales ante la llegada de animales al matadero y la evaluación de su aptitud para el transporte, indicadores de aturdimiento y sacrificio, detección post-mortem de insuficiente bienestar animal en explotaciones de pollos de engorde y actuaciones de la autoridad competente.

Durante 2015 se ha trabajado en la elaboración de un documento que tiene como objetivo clarificar las actividades que se encuentran dentro de la producción primaria o actividades conexas con ella y las que pertenecen a una fase posterior de la cadena alimentaria. En esta tarea se ha contado con la participación de todas las autoridades competentes en la materia, y se ha consultado a los sectores, tras realizar varias consultas al respecto a la Comisión Europea.

Para homogeneizar los criterios de interpretación legislativa entre las CCAA se ha continuado con el trabajo de distintos grupos en los que participan las CCAA y en algunos casos el MAGRAMA, dirigidos a las siguientes actividades:

- **Grupo de trabajo sobre criterios microbiológicos** en alimentos: ha trabajado en la adopción de medidas de flexibilidad para la aplicación del Reglamento 2073/2005, así como en la armonización de ciertos aspectos de los controles oficiales llevados a cabo por las CCAA. Como fruto de esta tarea se han aprobado los siguientes documentos: Flexibilidad aplicable a las frecuencias de muestreo establecidas en el Reglamento (CE) N° 2073/2005 para canales en pequeños mataderos y para carne picada,



Taller sobre criterios microbiológicos en alimentos.

preparados de carne y carne de aves de corral en establecimientos que producen pequeñas cantidades, Directrices para el muestreo oficial de líneas de producción de alimentos listos para el consumo que pueden plantear riesgo de *Listeria monocytogenes* y actuaciones consiguientes y Guía de orientación para la verificación oficial de la aplicación correcta por los operadores de empresa alimentaria del criterio de higiene del proceso para salmonela en canales de porcino en matadero.

- **Grupo de trabajo sobre la modernización de la inspección de porcino:** ha trabajado en la armonización de criterios para la organización de la supervisión oficial en mataderos mediante la elaboración de la Guía de orientación para la verificación oficial de la aplicación correcta por los ope-

radadores de empresa alimentaria del criterio de higiene del proceso para salmonela en canales de porcino en matadero.

- **Grupo de trabajo sobre flexibilidad del sector lácteo:** este grupo ha trabajado en primer lugar en la modificación de los reales decretos de control lácteo, a petición de la Red de Queserías de Campo y Artesanas. Como segunda tarea se está revisando un documento sobre flexibilidad elaborado por dicha asociación.
- **Grupo de trabajo de bienestar animal:** Se han continuado los trabajos de armonización de criterios en relación con la aplicación del Reglamento 1099/2009, a lo largo de toda la cadena, desde la granja a matadero. Los documentos aprobados por la Comisión Institucional durante este año son los siguientes:
 - Documento de aptitud de los animales para el transporte

a matadero.

- Procedimiento normalizado de trabajo para operaciones del sacrificio: indicadores de aturdimiento y muerte.
- Procedimiento para la detección *post-mortem* de insuficiente bienestar animal en explotaciones de pollos de engorde y actuaciones de la autoridad competente.

Asimismo se han creado los siguientes grupos de trabajo:

- **Grupo de Trabajo sobre envasado al vacío y en atmósferas protectoras en comercio minorista.**
- **Grupo de Trabajo para elaborar un procedimiento general que se pueda utilizar para valorar la equivalencia** en los distintos supuestos contemplados en los reglamentos de higiene.

Notas Interpretativas:

En el ámbito de las actuaciones de coordinación con las CCAA, con el fin de unificar criterios de actuación, durante el año 2015 se han consensuado en los foros de discusión técnica y aprobado en Comisión Institucional las siguientes notas interpretativas:

- Flexibilidad aplicable a las frecuencias de muestreo establecidas en el Reglamento (CE) N° 2073/2005 para canales en pequeños mataderos y para carne picada, preparados de carne y carne de aves de corral en establecimientos que producen pequeñas cantidades.
- Guía de orientación para la verificación oficial de la aplicación correcta por los operadores de empresa alimentaria del criterio de higiene del proceso para salmonela en canales de porcino en matadero.
- Higiene de la producción primaria, operaciones conexas y fases posteriores de la cadena alimentaria.
- Directrices para el muestreo oficial de líneas de producción de alimentos listos para el consumo que pueden plantear riesgo de *Listeria monocytogenes* y actuaciones consiguientes.
- Marca de identificación en productos de origen animal.

3.8 Asesoramiento a los sectores económicos y sociales implicados en la seguridad alimentaria

3.8.1 Reuniones con representantes de distintos sectores y otras entidades:

- Asociación Nacional de Fabricantes de Conservas de Pescados y Mariscos (ANFACO).
- Asociación Española de Productores de Huevos (ASEPRHU).
- Asociación Interprofesional de la Carne de Caza (ASICCAZA).
- Federación Española de Industrias de Alimentación y Bebidas (FIAB).
- Federación Española del Café (FEC).
- Asociación Española de Empresas de Distribuidores y mayoristas (AESECC).
- Asociación Nacional de Procesadores de Aves, Conejos y Salas de Despiece de Aves (AMACO).
- Asociación Española de Masas Congeladas (ASEMAC).
- Asociación de las Empresas de Dietéticos y Complementos Alimenticios (AFEPADI).
- Confederación Española de Detallistas de la Carne (CEDECARNE).
- Coordinadora de Organizaciones de Agricultores y Ganaderos (COAG).
- Consejo General de Colegios Veterinarios de España.
- Cooperativas Agroalimentarias.
- Federación Española del Envase de Madera y sus Componentes (FEDEMCO).
- Asociación Española de Industrias de Ovoproductos (INOVO).
- Organización Interprofesional de la Carne de Conejo de Granja (INTERCUN).
- Asociación de Mataderos de Conejos y Salas de Despiece (MADECUN).
- Asociación Interprofesional de la Avicultura de Carne de Pollo del Reino de España (PROPOLLO).

- Instituto de Investigaciones Marinas de Vigo (IIM-CSIC).
- Jornada de Conocimiento del Sector de Restauración Moderna (Fehrcarem).
- Universidad de Córdoba. Grupo de Microbiología Predictiva. Proyecto Microhibro.

3.9 Publicaciones

Publicación “Pon en orden tu nevera”

Se ha desarrollado una publicación dirigida a informar a los consumidores sobre la manera apropiada de mantener los alimentos en refrigeración, haciendo énfasis en cómo ordenarlos para minimizar los riesgos de contaminación cruzada y en otros aspectos de seguridad alimentaria. Los materiales elaborados son imanes para la nevera, acompañados de postales en los que se amplía la información.

3.10 Formación

3.10.1 Ponencias presentadas en Congresos, Jornadas, Cursos y Seminarios

- SANDACH y seguridad alimentaria. Taller FIAB «Gestión de subproductos en la Industria Alimentaria». Madrid, 12 de mayo de 2015.
- Inspección en el transporte de alimentos por carretera. XXXVI Curso de perfeccionamiento específico para la Inspección del Transporte por carretera. Escuela de Tráfico de Mérida. 9 de junio de 2015.
- Iniciativas a nivel comunitario en el marco de los criterios microbiológicos y problemática en la aplicación del Reglamento (CE) N° 2073/2005. Curso de formación sobre control a la importación de alimentos 2015. MSSSI, Madrid 23 de septiembre y 28 de octubre de 2015.
- Resultados del grupo de trabajo estatal sobre “flexibilidad”. Jornada internacional presentación y debate de la propues-



ta de “flexibilidad” para queserías de campo y artesanas. Madrid 6 de noviembre de 2015.

- Sacrificio de conejos en la explotación. Encuentro anual de cunicultores de Cataluña 2015. Objetivos fundamentales para el sector canícula catalán. Jornada técnica de referencia: Cambrils, 7 y 8 de noviembre 2015.
- Sacrificio de aves en la explotación. Curso sobre protección de los animales de granja. Avicultura de carne. CENCA, San Fernando de Henares, Madrid 24 a 26 de noviembre 2015.

3.10.2 Participación en foros internacionales

Comité Permanente de Vegetales, Animales, Alimentos y Piensos	Reuniones
Seguridad biológica de la cadena alimentaria	9
Grupos de Expertos de la Comisión Europea	Reuniones
Grupo de expertos de EET	3
Grupo de trabajo de aplicación de los reglamentos de higiene	4
Grupo de trabajo restringido sobre moluscos bivalvos vivos	3
Grupo de trabajo sobre Criterios Microbiológicos	2
Grupos de expertos del Consejo de la Unión Europea	Reuniones
Reuniones preparatorias del Codex	2

Codex Alimentarius

Participación de España en los siguientes Grupos de trabajo electrónicos del Codex:

- Directrices para el control de parásitos específicos de la carne, presidido por Japón y Canadá.
- Directrices para el control de *Salmonella* spp. no tifoidea en carne de bovino y porcino, presidido por los Estados Unidos y Dinamarca.
- Histamina en productos de la pesca, presidido por Estados Unidos y Japón.
- Anteproyecto de Norma para el queso fundido, presidido por Nueva Zelanda y Uruguay.

Participación en el Grupo de Trabajo físico para el desarrollo de Directrices para el control de *Salmonella* spp. no tifoidea en carne de bovino y porcino celebrado en Bruselas, Bélgica, del 6 al 8 de mayo de 2015.

4. Área de Riesgos Nutricionales

4.1 Reglamento (UE) 1169/2011 del Parlamento Europeo y del Consejo, sobre la información alimentaria facilitada al consumidor

El Reglamento (UE) N° 1169/2011 del Parlamento Europeo y del Consejo, sobre la información alimentaria facilitada al consumidor, entró en aplicación para la parte general el 13 de diciembre de 2014, quedando pendiente de entrar en aplicación la parte relativa a la información nutricional obligatoria para el 13 de diciembre de 2016. No obstante cuando un alimento facilita de forma voluntaria o deba facilitarla por realizar declaraciones nutricionales o de propiedades saludables o por tratarse de un alimento al que se le han adicionado vitaminas, minerales u otras sustancias, debe cumplir con las nuevas exigencias a partir del 13 de diciembre de 2014.

Se han continuado desarrollando trabajos tanto para su desarrollo legislativo como para una mejor aplicación de las nuevas disposiciones que regulan la información alimentaria.

Por otra parte, entró en aplicación el 1 de abril de 2015 el Reglamento de Ejecución (UE) N° 1337/2013 de la Comisión de 13 de diciembre de 2013 por el que se establecen disposiciones de aplicación del Reglamento (UE) N° 1169/2011 del Parlamento Europeo y del Consejo en lo que se refiere a la indicación del país de origen o del lugar de procedencia para la carne fresca, refrigerada o congelada de porcino, ovino, caprino y aves de corral.

Existen enlaces a los distintos actos delegados y de ejecución adoptados en el marco del Reglamento 1169/2011 en la página web de la AECOSAN

http://www.aecosan.msssi.gob.es/AECOSAN/web/seguridad_alimentaria/subdetalle/futura_legislacion.shtml

Para dar a conocer las distintas novedades acontecidas en este ámbito se ha participado por parte de la AECOSAN en numerosas actividades divulgativas que se recogen en el apartado

de esta memoria relativo a Ponencias presentadas en Congresos, Jornadas, Cursos y Seminarios.

4.2 Reglamento (UE) N° 1924/2006, relativo a las declaraciones de propiedades nutricionales y de propiedades saludables en los alimentos

A lo largo del año 2015 se han producido numerosas novedades legislativas derivadas del desarrollo del Reglamento (CE) n° 1924/2006 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 20 de diciembre de 2006, relativo a las declaraciones nutricionales y de propiedades saludables en los alimentos así como del desarrollo del Reglamento (UE) n° 432/2012 de la Comisión de 16 de mayo de 2012, por el que se establece una lista de declaraciones autorizadas de propiedades saludables de los alimentos distintas de las relativas a la reducción del riesgo de enfermedad y al desarrollo y la salud de los niños.

En relación a las nuevas declaraciones saludables, tras la evaluación científica por EFSA y debates en el grupo de expertos de la Comisión, a lo largo del año 2015 se han adoptado en Comitología un total de diez Reglamentos. El Reglamento (UE) 2015/7 de la Comisión de 6 de enero de 2015 autoriza una declaración de propiedades saludables relativa a los hidratos de carbono que contribuyen a la recuperación de la función muscular normal después de un ejercicio físico de gran intensidad o de larga duración, incorporándose al Anexo del Reglamento (UE) N° 432/2012. El Reglamento (UE) 2015/539 de la Comisión de 31 de marzo de 2015 autoriza la declaración relativa a los flavanoles del cacao que ayudan a mantener la elasticidad de los vasos sanguíneos, y que se incorpora al Reglamento (UE) N° 432/2012. Y el Reglamento (UE) 2015/2314 de la Comisión de 7 de diciembre de 2015 autoriza la declaración relativa a la inulina de achicoria que contribuye a un tránsito intestinal normal, y que modifica el Reglamento (UE) N° 432/2012.

Por otra parte, los Reglamentos (UE) 2015/8, 2015/402, 2015/1041 y 2015/1898 deniegan la autorización de cinco,



tres, siete y una declaraciones del artículo 13.5 respectivamente. El Reglamento (UE) 2015/1052 de la Comisión de 1 de julio de 2015 deniega la autorización de dos declaraciones de propiedades saludables relativa a la reducción del riesgo de enfermedad. Y, por último, los Reglamentos (UE) 2015/391 y 2015/1886 ha venido a rechazar dos y tres declaraciones respectivamente, relativas al desarrollo y la salud de los niños.

En relación al Reglamento (UE) N° 907/2013 de la Comisión, de 20 de septiembre, por el que se establecen las disposiciones de aplicación relativas al uso de descriptores genéricos (denominaciones), se han producido las siguientes solicitudes de des-

cripto genérico: *biscotto salute* por parte de las autoridades de Italia; *hustenbonbon*, *hustenstopper*, *hustensirup* y *hustenzuckerl* por parte de las autoridades de Austria; *brust caramelen*, *halsbonbon*, *keelpastilles*, *hustenperle* y *hustenmischung* por parte de las autoridades de Alemania. Los expedientes están aún en discusión en el seno del Grupo de Expertos de la Comisión.

Por lo que se refiere a las declaraciones que siguen pendientes se encuentran por una parte las que necesitan una reconsideración por parte de la Comisión (contenido reducido de lactosa y dieta de muy bajo valor energético) y, por otra parte, las relativas a las botánicas aún pendientes de evaluar por EFSA. En

este sentido, es preciso destacar que se ha retomado el debate en relación a las declaraciones pendientes relativas a la cafeína una vez que ha salido publicada la opinión de EFSA sobre su seguridad.

En el seno de los Grupos de Expertos de la Comisión y en el Comité Permanente de la Cadena Alimentaria y la Sanidad Animal se ha venido debatiendo, entre otras cuestiones, sobre aspectos interpretativos del Reglamento 1924/2006. Asimismo, se ha trabajado en otras declaraciones de salud tanto por la vía del artículo 13.5 como del artículo 14.1.a y 14.1.b. que se publicarán a lo largo del año 2016.

4.3 Publicidad de los productos alimenticios

Se ha continuado con los trabajos emprendidos por la AECOSAN, en el control de la publicidad de los productos alimenticios, mediante una estrecha colaboración con otras Unidades de la AECOSAN. El Grupo de Trabajo de Expertos de la AECOSAN se ha reunido seis veces, iniciando el seguimiento de la publicidad de aquellos productos que incumplen con la normativa vigente.

4.4 Productos destinados a una alimentación especial

El Reglamento (UE) 609/2013 del Parlamento Europeo y del Consejo de 12 de junio de 2013, relativo a los alimentos destinados a los lactantes y niños de corta edad, los alimentos para usos médicos especiales y los sustitutivos de la dieta completa para el control de peso y por el que se derogan la Directiva 92/52/CEE del Consejo, las Directivas 96/8/CE, 1999/21/CE, 2006/125/CE y 2006/141/CE de la Comisión, la Directiva 2009/39/CE del Parlamento Europeo y del Consejo y los Reglamentos (CE) N° 41/2009 y (CE) N° 953/2009 de la Comisión, será de aplicación a partir del 20 de julio de 2016 y prevé la adopción de una serie de actos delegados por los que se establecerán los nuevos requisitos de composición y etiquetado de los productos incluidos en su ámbito de aplicación. De for-

ma previa a la adopción de tales actos delegados, la Autoridad Alimentaria Europea (EFSA) debe publicar diferentes opiniones científicas en relación con las necesidades nutricionales de los grupos de población afectados por el Reglamento 609/2013.

A lo largo de 2015, se ha trabajado en el desarrollo de tales actos delegados.

4.5 Alimentos destinados a usos médicos especiales. Oferta de productos dietéticos del Sistema Nacional de Salud

La AECOSAN ha continuado llevando a cabo, –en colaboración con la Subdirección General de Cartera Básica de Servicios del Sistema Nacional de Salud y Fondo de Cohesión de la Dirección General de Cartera Básica de Servicios del Sistema Nacional de Salud y Farmacia del MSSSI–, el estudio, valoración, asignación de código tipo y tramitación para la adjudicación del código de identificación para los alimentos dietéticos susceptibles de financiación por el Sistema Nacional de Salud. Durante el año 2015, se han valorado 145 expedientes relativos a alimentos para usos médicos especiales, y se ha tramitado la baja de 32 solicitudes de productos inscritos en el la Oferta de Productos dietéticos del Sistema Nacional de Salud.

4.6 Complementos alimenticios

En el año 2015 se ha continuado con los trámites para la adopción de la propuesta de Real Decreto por el que se modifica el Real Decreto 1487/2009, de 26 de septiembre, relativo a los complementos alimenticios, añadiendo un Anexo III con “otras sustancias con efecto nutricional o fisiológico que pueden utilizarse en la fabricación de complementos alimenticios”. Las sustancias incorporadas a este Anexo, han sido evaluadas por el Comité Científico de la AECOSAN. El proyecto se encuentra actualmente pendiente de la aprobación del Consejo de Estado.

Además, el Área de Riesgos Nutricionales ha colaborado activamente a lo largo del 2015 con Área de Planificación de la

SG Alertas y Control Oficial, en la elaboración de programa 10, sobre el control oficial de complementos alimenticios, así como en la Guía para el control oficial del etiquetado y composición de complementos alimenticios, que consistirá, cuando se apruebe en una guía de carácter no vinculante que puede servir de orientación para el control oficial que se realiza por todas las CC AA. Consta de una parte principal y 9 anexos. La parte principal se prevé relativamente estable; los anexos sirven como soporte al control oficial, y contienen información de distintas fuentes que pueden ser mucho más variables. Y por último, en la elaboración de Notas interpretativas a la guía para el control oficial del etiquetado y composición de complementos alimenticios.

4.7 Nuevos alimentos

En relación con los [nuevos alimentos](#) y nuevos ingredientes alimentarios, las funciones de esta área consisten en establecimiento historial de consumo significativo en alimentación humana para determinar si algo es o no es nuevo alimento, sobre la base de la documentación que proporcionan los operadores alimentarios que están interesados en poner un producto en el mercado español. Para ello se ha puesto a disposición de los operadores en la página web una guía orientativa sobre cómo demostrar historial de consumo en una medida importante en alimentación humana en la Unión Europea antes del 15 de mayo de 1997.

Además, se realiza un asesoramiento a las empresas, autoridades de control de Sanidad Exterior y autoridades de control oficial de las Comunidades Autónomas.

En los casos en los que un operador quiere poner en el mercado nacional un producto considerado nuevo alimento y que por tanto requiere autorización bajo el Reglamento de Nuevos Alimentos, la AECOSAN, fundamentalmente el Área de Evaluación de Riesgos, asesora al solicitante sobre cómo realizar el dossier de evaluación inicial de seguridad antes de la presentación del expediente.

En el 2015 se tramitó el informe de evaluación inicial y los comentarios y objeciones de los Estados miembros a la solicitud de autorización como nuevo alimento para el hidroxitirosol sintético como ingrediente de grasas y aceites y zumos de frutas y hortalizas.

Además, la AECOSAN emite comentarios y objeciones a los informes de evaluación inicial realizados por otras autoridades nacionales.

Posteriormente, en el Grupo de Trabajo de Expertos de la Unión Europea, sobre Nuevos Alimentos, se revisan las solicitudes de autorización presentadas por los operadores bajo este ámbito. También se revisan las opiniones de EFSA y comentarios de los Estados miembros sobre diferentes solicitudes de autorización de comercialización de los diferentes nuevos alimentos.

A lo largo del 2015, se han gestionado 24 solicitudes de autorización de comercialización bajo el Reglamento (CE) 258/1997, además de 42 expedientes de notificación por la vía del artículo 5 del Reglamento.

Por último, en el marco de los nuevos alimentos, hay que destacar que el 11 de diciembre de 2015 se publicó el nuevo Reglamento (UE) 2015/2283 del Parlamento Europeo y del Consejo de 25 de noviembre de 2015 relativo a los nuevos alimentos, por el que se modifica el Reglamento (UE) N° 1169/2011 del Parlamento Europeo y del Consejo y se derogan el Reglamento (CE) N° 258/97 del Parlamento Europeo y del Consejo y el Reglamento (CE) N° 1852/2001 de la Comisión. Será de aplicación a partir del 1 de enero de 2018.

Con este nuevo Reglamento se espera que las empresas puedan comercializar más fácilmente alimentos nuevos e innovadores en la Unión Europea, manteniendo siempre un elevado nivel de seguridad alimentaria para los consumidores europeos.

Las principales novedades de este Reglamento son que se crea un sistema de autorización centralizado que dará mayor certidumbre a los solicitantes de una autorización de un nuevo alimento y simplificará y acelerará el proceso de autorización, siendo la Autoridad Europea de Seguridad Alimentaria (EFSA)

quien realizará la evaluación científica del riesgo de los nuevos alimentos cuya autorización se solicita, mientras que la Comisión gestionará los expedientes de cada solicitante y presentará las propuestas de autorización de los nuevos alimentos que se consideren seguros. Se creará una Lista de la Unión de Nuevos Alimentos autorizados. Además, para facilitar el comercio de alimentos tradicionales de países no miembros de la UE que se consideren nuevos alimentos en la UE, el nuevo Reglamento introduce un procedimiento más adecuado de evaluación, basado en el historial de uso alimentario seguro en un país tercero durante al menos 25 años. También se incluyen disposiciones sobre la protección de datos. Tras la autorización de un nuevo alimento, los datos científicos nuevos y los datos protegidos no podrán utilizarse en el marco de otras solicitudes durante cinco años.

El nuevo Reglamento también especifica que los nanomateriales artificiales definidos en la nueva legislación requieren una autorización como nuevo alimento antes de utilizarse en productos alimenticios. La EFSA evaluará su seguridad. Los solicitantes deberán también demostrar que los nanomateriales artificiales cuya autorización solicitan han sido sometidos a ensayo siguiendo los métodos más avanzados.

4.71 Alimentos que se pueden poner en el mercado de la UE en virtud del artículo 4.2, primer guion del Reglamento (CE) N° 258/97, relativo a nuevos alimentos y nuevos ingredientes alimentarios

- **Dihidrocapsiato (DHC)** como complemento alimenticio ampliación de uso 18 de septiembre 2015 (*Food Standards Agency, UK*).
- **Vitamina K2** 27 April 2015 (*Food Safety Authority of Ireland*).
- **Aceite rico en fosfolípidos extraído de krill antártico (*euphasia superba*)** 8 de Mayo 2015 (*Finnish Food Safety Authority, EVIRA*).
- **Segunda extensión de los usos de las semillas de chía** 18 Septiembre de 2015 (*Food Safety Authority of Ireland*).



4.7.2 Decisiones de Autorización de Comercialización de Nuevos Alimentos y Nuevos Ingredientes Alimentarios

Decisión de Ejecución (UE) 2015/1290 de la Comisión, de 23 de julio de 2015, por la que se autoriza la puesta en el mercado de aceite refinado de semillas de *Buglossoides arvensis* como nuevo ingrediente alimentario con arreglo al Reglamento (CE) N° 258/97 del Parlamento Europeo y del Consejo.

Decisión de Ejecución (UE) 2015/1291 de la Comisión, de 23 de julio de 2015, por la que se autoriza la puesta en el mercado de productos lácteos tratados térmicamente y fermentados con *Bacteroides xylanisolvens* (DSM 23964) como nuevos alimentos con arreglo al Reglamento (CE) N° 258/97 del Parlamento Europeo y del Consejo.

Decisión de Ejecución (UE) 2015/1213 de la Comisión, de 22 de julio de 2015, por la que se autoriza una extensión de los usos de los flavonoides de *Glycyrrhiza glabra* L. como nuevo ingrediente alimentario con arreglo al Reglamento (CE) N° 258/97 del Parlamento Europeo y del Consejo.

Decisión de Ejecución (UE) 2015/546 de la Comisión, de 31 de marzo de 2015, que autoriza la ampliación del uso del aceite rico en DHA y EPA procedente de las microalgas *Schizochytrium* sp. como nuevo ingrediente alimentario con arreglo

al Reglamento (CE) N° 258/97 del Parlamento Europeo y del Consejo.

Decisión de Ejecución (UE) 2015/545 de la Comisión, de 31 de marzo de 2015, por la que se autoriza la puesta en el mercado de aceite de las microalgas *Schizochytrium* sp. (ATCC PTA-9695) como nuevo ingrediente alimentario con arreglo al Reglamento (CE) N° 258/97 del Parlamento Europeo y del Consejo.

4.8 Alimentos modificados genéticamente

Durante el año 2015, esta Agencia ha continuado trabajando en el ámbito del Reglamento (CE) n° 1829/2003, del Parlamento Europeo y del Consejo de 22 de septiembre de 2003, relativo a los alimentos y piensos modificados genéticamente tanto a nivel nacional como internacional, participando en el Grupo de Trabajo de Expertos de la Unión Europea, sobre Alimentos y piensos modificados genéticamente, donde se han revisado las solicitudes de autorización presentadas por los operadores bajo este ámbito. También se revisan las opiniones de EFSA y comentarios de los Estados miembros sobre diferentes solicitudes de autorización de evaluación de alimentos y piensos modificados genéticamente. Los temas que necesitan una opinión y posible votación, son sometidos al Comité Permanente de la Cadena Alimentaria y Sanidad Animal (Sección Alimentos y Piensos modificados genéticamente y Riesgos Medio Ambientales).

Los temas correspondientes a las propuestas de decisión de la Comisión sobre solicitudes de autorización de eventos relativos a los alimentos y piensos modificados genéticamente, así como otros temas relacionados con los mismos, se debaten en las reuniones del Grupo Técnico de la Comisión Interministerial de Organismos Modificados Genéticamente, en la que está representada la Agencia, para consensuar las posturas de los diferentes Departamentos Ministeriales de forma previa a cada reunión del Comité Permanente de la Cadena Alimentaria y Sanidad Animal.



4.8.1 Decisiones de Autorización de comercialización de alimentos y piensos modificados genéticamente

- **Algodón MON 15985** Decisión de Ejecución (UE) 2015/685 de la Comisión de 24 de abril de 2015 por la que se autoriza la comercialización del algodón modificado genéticamente MON 15985 (MON-15985-7) y se renueva la autorización de productos existentes de algodón modificado genéticamente MON 15985 (MON-15985-7) con arreglo al Reglamento (CE) N° 1829/2003 del Parlamento Europeo y del Consejo.

- **Algodón MON 88913** Decisión de Ejecución (UE) 2015/688 de la Comisión de 24 de abril de 2015 por la que se autoriza la comercialización de productos que contengan, se compongan o se hayan producido a partir del algodón modificado genéticamente MON 88913 (MON-88913-8) con arreglo al Reglamento (CE) N° 1829/2003 del Parlamento Europeo y del Consejo.

- **Algodón MON 531** Decisión de Ejecución (UE) 2015/689 de la Comisión de 24 de abril de 2015 por la que se renueva la autorización de productos existentes de algodón modificado genéticamente MON 531 (MON-ØØ531-6) con arreglo al Reglamento (CE) N° 1829/2003 del Parlamento Europeo y del Consejo.

- **Algodón GHB614xLLCotton25** Decisión de Ejecución (UE) 2015/690 de la Comisión de 24 de abril de 2015 por la que se autoriza la comercialización de productos que contengan o estén compuestos de algodón modificado genéticamente GH-B614xLLCotton25 (BCS-GHØØ2-5xACS-GHØØ1-3) o se hayan producido a partir de él, con arreglo al Reglamento (CE) N° 1829/2003 del Parlamento Europeo y del Consejo.

- **Algodón MON 1445** Decisión de Ejecución (UE) 2015/693 de la Comisión de 24 de abril de 2015 por la que se renueva la autorización de productos existentes a base de algodón modificado genéticamente MON 1445 (MON-Ø1445-2) con arreglo al Reglamento (CE) N° 1829/2003 del Parlamento Europeo y del Consejo.

- **Algodón MON 531 x MON 1445** Decisión de Ejecución (UE) 2015/695 de la Comisión de 24 de abril de 2015 por la que se renueva la autorización de productos existentes de algodón modificado genéticamente MON 531 x MON 1445 (MON-ØØ531-6 x MON-Ø1445-2) y se autoriza la comercialización de aceite de semillas de algodón producido a partir de algodón modificado genéticamente MON 531 x MON 1445 (MON-ØØ531-6 x MON-Ø1445-2) con arreglo al Reglamento (CE) N° 1829/2003 del Parlamento Europeo y del Consejo.

- **Algodón T304-40** Decisión de Ejecución (UE) 2015/699 de

la Comisión de 24 de abril de 2015 por la que se autoriza la comercialización de productos que contengan, se compongan o se hayan producido a partir del algodón modificado genéticamente T304-40 (BCS-GHØØ4-7) con arreglo al Reglamento (CE) N° 1829/2003 del Parlamento Europeo y del Consejo.

- **Maíz NK603 x T25** Decisión de Ejecución (UE) 2015/2279 de la Comisión de 4 de diciembre de 2015 por la que se autoriza la comercialización de productos que estén compuestos de maíz modificado genéticamente NK603 x T25 (MON-ØØ6Ø3-6 x ACS-ZMØØ3-2), lo contengan o se hayan producido a partir de él, con arreglo al Reglamento (CE) N° 1829/2003 del Parlamento Europeo y del Consejo.

- **Maíz MON 87427** Decisión de Ejecución (UE) 2015/2281 de la Comisión de 4 de diciembre de 2015 por la que se autoriza, con arreglo al Reglamento (CE) N° 1829/2003 del Parlamento Europeo y del Consejo, la comercialización de productos que contienen el maíz modificado genéticamente MON 87427 (MON-87427-7), están compuestos de dicho maíz o se han producido a partir de él.

- **Maíz MON 87460** Decisión de Ejecución (UE) 2015/683 de la Comisión de 24 de abril de 2015 por la que se autoriza la comercialización de productos que contengan, estén compuestos o hayan sido producidos a partir de maíz modificado genéticamente MON 87460 (MON 8746Ø-4) con arreglo al Reglamento (CE) N° 1829/2003 del Parlamento Europeo y del Consejo.

- **Maíz NK603** Decisión de Ejecución (UE) 2015/684 de la Comisión de 24 de abril de 2015 por la que se autoriza la comercialización del maíz modificado genéticamente NK603 (MON-ØØ6Ø3-6) y se renueva la autorización para los productos existentes del maíz NK603 (MON-ØØ6Ø3-6), con arreglo al Reglamento (CE) N° 1829/2003 del Parlamento Europeo y del Consejo.

- **Maíz T25** Decisión de Ejecución (UE) 2015/697 de la Comisión de 24 de abril de 2015 por la que se autoriza la comercialización del maíz modificado genéticamente T25 (ACS-ZMØØ3-2) y se renueva para los productos existentes del

maíz T25 (ACS-ZMØØ3-2), con arreglo al Reglamento (CE) N° 1829/2003 del Parlamento Europeo y del Consejo.

- **Colza MON 88302** Decisión de Ejecución (UE) 2015/687 de la Comisión de 24 de abril de 2015 por la que se autoriza la comercialización de productos que contengan o estén compuestos de colza modificada genéticamente MON 88302 (MON-883Ø2-9) o se hayan producido a partir de ella, con arreglo al Reglamento (CE) N° 1829/2003 del Parlamento Europeo y del Consejo.

- **Colza oleaginosa GT73** Decisión de Ejecución (UE) 2015/701 de la Comisión de 24 de abril de 2015 por la que se autoriza la comercialización de alimentos que contengan o estén compuestos de la colza oleaginosa modificada genéticamente GT73 o de alimentos y piensos producidos a partir de este organismo modificado genéticamente, de conformidad con el Reglamento (CE) N° 1829/2003 del Parlamento Europeo y del Consejo.

- **Soja MON 87769** Decisión de Ejecución (UE) 2015/686 de la Comisión de 24 de abril de 2015 por la que se autoriza la comercialización de productos que contengan, se compongan o se hayan producido a partir de soja MON 87769 modificada genéticamente (MON-87769-7) con arreglo al Reglamento (CE) N° 1829/2003 del Parlamento Europeo y del Consejo.

- **Soja BPS-CV127-9** Decisión de Ejecución (UE) 2015/691 de la Comisión de 24 de abril de 2015 por la que se autoriza la comercialización de los productos que contengan, se compongan o se hayan producido a partir de soja modificada genéticamente BPS-CV127-9 (BPS-CV127-9) con arreglo al Reglamento (CE) N° 1829/2003 del Parlamento Europeo y del Consejo.

- **Soja MON87705** Decisión de Ejecución (UE) 2015/696 de la Comisión de 24 de abril de 2015 por la que se autoriza la comercialización de productos que contengan, se compongan o se hayan producido a partir de soja modificada genéticamente MON87705 (MON-877Ø5-6) con arreglo al Reglamento (CE) N° 1829/2003 del Parlamento Europeo y del Consejo.

- **Soja 305423** Decisión de Ejecución (UE) 2015/698 de la Comisión de 24 de abril de 2015 por la que se autoriza la co-



mercialización de productos que contengan, se compongan o se hayan producido a partir de soja modificada genéticamente 305423 (DP-3Ø5423-1) con arreglo al Reglamento (CE) N° 1829/2003 del Parlamento Europeo y del Consejo.

- **Soja MON87708** Decisión de Ejecución (UE) 2015/700 de la Comisión de 24 de abril de 2015 por la que se autoriza la comercialización de productos que contienen, se componen o se han producido a partir de soja modificada genéticamente MON87708 (MON-877Ø8-9) con arreglo al Reglamento (CE) N° 1829/2003 del Parlamento Europeo y del Consejo.

4.9 Alergias alimentarias

Durante el año 2015 han continuado las reuniones del grupo de trabajo constituido en el marco del Plan de Apoyo para las personas afectadas por alergias alimentarias, y en el que se encuentran representados tanto los sectores productivos y la restauración, como las sociedades científicas y asociaciones de afectados.

Con el objeto de dar desarrollo a la disposición del [Reglamento \(UE\) 1169/2011](#) que obliga a que los alimentos que se comercializan sin envasar informen también sobre la presencia de sustancias susceptibles de causar alergias e intolerancias alimentarias, se ha publicado el 5 de Marzo de 2015 el [Real Decreto 126/2015](#), de 27 de febrero por el que se aprueba la norma general relativa a la información alimentaria de los alimentos que se presenten sin envasar para la venta al consumidor final y a las colectividades, de los envasados en los lugares de venta, a petición del comprador y de los envasados por los titulares del comercio al por menor. El Real Decreto 126/2015 tiene un error en el artículo 6, habiéndose publicado en el BOE días después la corrección de errores.

El Real Decreto tiene como objetivo fundamental mejorar la información que se facilita a los consumidores, como base para garantizar un alto nivel de protección de su salud, al tiempo que prevé la suficiente flexibilidad para que los distintos sectores afectados puedan cumplir satisfactoriamente con las nuevas exigencias.

Más información sobre los trabajos del área de Riesgos Nutricionales:

http://www.aecosan.msssi.gob.es/AECOSAN/web/seguridad_alimentaria/detalle/etiquetado_informacion_alimentaria.shtml

http://www.aecosan.msssi.gob.es/AECOSAN/web/seguridad_alimentaria/detalle/alimentos_grupos_especiales.shtml

http://www.aecosan.msssi.gob.es/AECOSAN/web/seguridad_alimentaria/detalle/nuevos_alimentos.shtml

http://www.aecosan.msssi.gob.es/AECOSAN/web/seguridad_alimentaria/detalle/alimentos_modificados_geneticamente.shtml

http://www.aecosan.msssi.gob.es/AECOSAN/web/seguridad_alimentaria/detalle/declaraciones_nutricionales_saludables.shtml

http://www.aecosan.msssi.gob.es/AECOSAN/web/seguridad_alimentaria/detalle/complementos_alimenticios.shtml

http://www.aecosan.msssi.gob.es/AECOSAN/web/seguridad_alimentaria/detalle/adicion_vitaminas.shtml

http://www.aecosan.msssi.gob.es/AECOSAN/web/seguridad_alimentaria/detalle/riesgos_nutricionales.shtml

4.10 Formación

4.10.1 Formación interna organizada por la AECOSAN

Curso de etiquetado de los alimentos. Novedades legislativas. El curso, enmarcado en el Plan de formación interna AECOSAN 2015, tuvo lugar del 15 al 18 de junio de 2015, fue impartido por miembros del Área de Gestión de Riesgos Nutricionales y estuvo dirigido al personal de la AECOSAN. El curso versó sobre las novedades introducidas por el Reglamento (UE) 1169/2011 de información alimentaria al consumidor y el Real Decreto 126/2015 relativo a los requisitos de etiquetado de los alimentos no envasados, las declaraciones nutricionales y de propiedades saludables y los aspectos de etiquetado específico de los complementos alimenticios, alimentos para regímenes especiales y los alimentos modificados genéticamente.

4.10.2 Ponencias presentadas en Congresos, Jornadas, Cursos y Seminarios

- *Nuevos Alimentos y Nanotecnología*. Curso Tecnología de los Alimentos. Ayuntamiento de Madrid.
- *Principales novedades en la normativa de productos dietéticos*. Composición y etiquetado de los alimentos. Comunidad de Madrid.
- *Novedades de la Unión Europea en relación a la Nanotecnología*. V Reunión del Grupo de Nanotecnología en el ámbito alimentario.
- *Curso de experto en alimentos funcionales*. Universidad de Sevilla.
 - Alimentos y salud: Alimentos funcionales, complementos

alimenticios, alimentos para usos médicos especiales. Definiciones. Contexto y Marco Legal.

- Complementos alimenticios I. Aspectos regulatorios. "Complementos alimenticios I. Regulación Europea y nacional. Codex Alimentarius, FDA."
- Productos destinados a una alimentación especial.
- *Magíster en Seguridad Alimentaria*. Centro Superior de Estudios de Gestión Universidad Complutense de Madrid.
 - Procedimiento de autorización de los Nuevos Alimentos y Nuevos Ingredientes Alimentarios.
 - Declaraciones nutricionales y de propiedades saludables en los alimentos
 - Etiquetado. Normativa sobre la información alimentaria facilitada al consumidor
 - Productos alimenticios destinados a una alimentación especial. Nuevo Reglamento.
- *Master Oficial en Seguridad Alimentaria y Nutrición*. Universidad Católica San Antonio de Murcia (UCAM).
 - Declaraciones nutricionales y de propiedades saludables en los alimentos
 - La información alimentaria facilitada al consumidor.
- *Curso de información alimentaria al consumidor y declaraciones nutricionales y de propiedades saludables*. Colegio Oficial de Veterinaria de Las Palmas.
 - La información alimentaria en alimentos no envasados.
- *Jornada sobre "Información alimentaria facilitada al consumidor"*. Colegio Oficial de Veterinarios de Madrid.
 - La información alimentaria en alimentos no envasados.
- *Curso sobre etiquetado de los productos alimenticios y la aplicación del nuevo Reglamento (UE) N° 1169/2011*. Xunta de Galicia.
 - La información alimentaria en alimentos no envasados.
 - La información nutricional.
- *Curso sobre el Nuevo marco legislativo del etiquetado alimentario*. Ayuntamiento de Madrid.
 - Reglamento (UE) N° 1169/2011 sobre la información alimentaria facilitada al consumidor.

- La información alimentaria en alimentos no envasados. La información sobre alérgenos.
- *Jornada sobre novedades en el etiquetado de los alimentos: información al consumidor / Jardunaldiaberrikuntzakelika-gaienetiketatuak: Kontsumitzaileari informazioa.* Gobierno del País Vasco.
- El Reglamento (UE) N° 1169/2011 sobre la información alimentaria facilitada al consumidor. La información nutricional.
- *I Congreso Internacional de Seguridad Alimentaria.* Ilustre Colegio Oficial de Veterinarios de Granada.
- Alergias e Intolerancias Alimentarias.
- Información alimentaria facilitada al consumidor. Reglamento 1169/2011, de 25 de octubre de 2011.
- *III Congreso Internacional de Seguridad Alimentaria.* Ilustre Colegio Oficial de Veterinarios de Murcia.
- La información al consumidor desde el punto de vista de la Administración.
- Jornada “La Información Alimentaria dirigida a los consumidores”. Confederación Española de Cooperativas de Consumidores y Usuarios, Sevilla.
- El Reglamento sobre Información Alimentaria al Consumidor: implementación, aspectos esenciales y actuaciones futuras.
- *Specific requirements for Infant formulae, Follow on formulae and baby food. Better training for safer Food: Baby Food composition.* Varias ediciones.
- *Food for particular nutritional uses and foreseen evolution. Better training for safer Food: Food Composition and Information.* Varias ediciones.
- *Curso de Formación sobre Control a la Importación de Alimentos.* Subdirección General de Sanidad Exterior. MSSSI.
- Etiquetado de productos alimenticios. 2 ediciones.
- *Máster en Salud Pública.* Escuela Nacional de Sanidad. Instituto de Salud Carlos III.
- Curso de Alimentación en Salud Pública. Complementos alimenticios: Marco Normativo.

4.10.3 Asesoramiento a los sectores económicos y sociales implicados en la seguridad alimentaria

Reuniones con representantes de distintos sectores y otras entidades

- Asociación para el Autocuidado de la Salud (ANEP).
- Asociación Española de Té e Infusiones (AETI).
- Federación Española de Industrias de la Alimentación y Bebidas (FIAB).
- Asociación de Empresas de Dietéticos y Complementos Alimenticios (AFEPADI).
- Asociación Española de Fitoterapia y Nutrición Responsable (AFINUR).
- Federación Española de Hostelería (FEHR).
- Federación Española del Café (FEC).
- Asociación Nacional de Fabricantes de Productos de Dietética Infantil (ANDI/AENE).
- Asociación de Cadenas de Restauración Moderna (FEHRCAREM).

4.11 Publicaciones

- [Guía de la aplicación de las exigencias de información alimentaria de los alimentos que se presenten sin envasar para la venta al consumidor final y a las colectividades, de los envasados en los lugares de venta a petición del comprador, y de los envasados por los titulares del comercio al por menor.](#)
- [Recomendaciones a los consumidores para la comprensión de las declaraciones nutricionales y de propiedades saludables que figuran en el etiquetado de los alimentos.](#)

4.12 Participación en foros internacionales

Comité Permanente de Plantas, Animales, Alimentos Y Piensos	Reuniones
Sección: Legislación Alimentaria General	3
Sección: Alimentos y Piensos Modificados Genéticamente	6
Grupos de Expertos de la Comisión Europea	Reuniones
Información alimentaria al consumidor	3
Productos para una alimentación especial	5
Declaraciones Nutricionales y de Propiedades Saludable	4
Nuevos Alimentos	3
Grupos de expertos del Consejo de la Unión Europea	Reuniones
Reuniones preparatorias del Codex	1

5. Área de relaciones institucionales y coordinación territorial

5.1 Colaboraciones con la Autoridad Europea de Seguridad Alimentaria

Se participó en las actividades de dos Redes de EFSA:

5.1.1 Red de datos de consumo de alimentos

Su objetivo es la armonización de criterios para la realización de encuestas alimentarias, de modo que los datos de consumo de alimentos permitan la evaluación de riesgos alimentarios. Las actividades se centran en la revisión y acuerdo sobre las guías de requisitos elaborados por los grupos de trabajo de EFSA y la aportación de información sobre lo realizado, en esta materia, por los EEMM de la UE AECOSAN ha participado en la única reunión organizada para esta red en 2015.

5.1.2 Red de datos de sustancias químicas

Su actividad está encaminada a conseguir una armonización entre los EE MM de la UE sobre el modo de recoger y tratar la información referente a niveles de contaminantes y otras sustancias en alimentos. El área de trabajo de esta red es de suma importancia, puesto que los datos que se manejan son imprescindibles, para la evaluación y gestión de riesgos alimentarios. En 2015 se trabajó fundamentalmente en el estudio y discusión de los requisitos necesarios para la transmisión a EFSA de datos de contaminantes y aditivos y en el diseño de una aplicación para la recopilación y transmisión electrónica de datos. Además se participó en las dos reuniones anuales organizadas por EFSA.

5.2 Recopilación de datos

Se trabajó en dos campos diferentes, que se consideran herramientas para la evaluación y gestión de riesgos alimentarios.

5.2.1 Encuestas alimentarias y datos de consumo de alimentos

Se finalizó la encuesta ENALIA en población infantil y adolescente. Esta tarea implicó el envío a EFSA de los datos de consumo individuales nacionales, sometidos a un riguroso control de calidad, según el formato de transmisión de EFSA. También implicó la elaboración de un informe científico final describiendo en detalle la metodología empleada en la encuesta dietética. Se realizó el trabajo de campo correspondiente a las temporadas de primavera a invierno (parcial) de la encuesta ENALIA 2 en población adulta hasta 74 años de edad, que incluye también una pequeña muestra de mujeres embarazadas.

5.2.2 Recopilación de datos de incidencia de sustancias químicas

Para dar cumplimiento al Reglamento (CE) n° 1831/2003 y subsiguientes Recomendaciones, que indican que los datos de resultados analíticos de los planes nacionales de control oficial, deben ser enviados a EFSA, AECOSAN organizó en 2015 un programa de recogida de datos. Las CC AA enviaron los datos a AECOSAN, que a su vez y después de revisión se enviaron a EFSA. En concreto se recogieron más de 12.000 datos de diferentes sustancias, como metales, micotoxinas, dioxinas, etc.

5.3 Redes Nacionales

De modo semejante a como EFSA organiza su relación con los EE MM a través de las Redes, la Agencia, a efectos de colaboración y coordinación con las CC AA, puso en marcha dos redes

nacionales "Red de Datos de Consumo de Alimentos" y "Red de Contaminantes". La tarea de AECOSAN es la de recoger y recopilar la información de las CC AA sobre sus actividades en estas materias para poder aportar a EFSA la información completa a nivel nacional. Por otro lado, la AECOSAN es la encargada de difundir la información de EFSA y por último actuar de interlocutor puente entre las CC AA y la Autoridad Europea.

La Red de Contaminantes es de especial interés, puesto que es la vía a través de la que España puede cumplir los requisitos que fija EFSA para la transmisión de datos de incidencia de sustancias químicas en nuestro país, indicados en el punto 2.2. Por ello, se mantiene una relación continua con los representantes de las CC AA, para asesorar y solicitar información.

5.4 Formación

5.4.1 Formación, Publicaciones y Colaboración con otras entidades

Formación

Participación en el curso de "better training for Safer Food: Training Course on Food Composition and Information", celebrado en Valencia del 18 al 22 de Mayo de 2015. Este curso trató sobre el estudio de la reciente normativa de etiquetado, incluyendo numerosos casos prácticos.

Publicaciones

Durante el año 2015, EFSA ha publicado el informe correspondiente a la encuesta ENALIA: Spanish National dietary survey on children and adolescents Agencia Española de Consumo, Seguridad Alimentaria y Nutrición Marcos Suarez, V.; Rubio Mañas, J.; Sanchidrián Fernández, R.; Robledo de Dios, T. EFSA Supporting publication 2015:EN-900. Disponible on line en http://www.efsa.europa.eu/sites/default/files/scientific_output/files/main_documents/900e.pdf

Colaboración con otras entidades

En 2015 se han firmado, finalizado, continuado o prorrogado los siguientes convenios de colaboración:

Con la Autoridad Europea de Seguridad Alimentaria (EFSA):

- Finalización del Convenio para el desarrollo de una encuesta de consumo de alimentos en la población infantil y juvenil española.
- Prórroga del Convenio para el desarrollo de una encuesta de consumo de alimentos en la población española adulta y anciana incluyendo embarazadas.
- Firma del Convenio para la implantación de un sistema de transmisión electrónica a EFSA, de datos de contaminantes y aditivos.

Con Demometrica:

Prórroga del Convenio específico de colaboración para la participación en el proyecto "realización de encuestas nacionales de consumo de alimentos de acuerdo a los criterios de EFSA".

Con AVALON:

Firma del Convenio específico de colaboración, para la participación conjunta en el proyecto de EFSA de implantación de un sistema electrónico de transmisión de datos.

5.5 Reuniones

10ª Reunión de la Red de EFSA de Datos de Consumo de Alimentos.

- Celebrada en Parma los días 24-25 de noviembre de dos mil quince. En dicha reunión se hizo una presentación de la encuesta de consumo de alimentos ENALIA, realizada por AECOSAN en niños y adolescentes, la primera en ser finalizada dentro del marco del proyecto europeo de encuesta paneuropea EU Menu. También se informó de la situación de la encuesta ENALIA 2 en adultos y embarazadas que AECOSAN está realizando dentro de este proyecto.

9ª Reunión de la Red de EFSA de Datos de Incidencia de Sustancias Químicas.

- Celebrada en Parma los días 10-11 de marzo de 2015. Se trataron aspectos estratégicos de la recopilación de datos, la aplicación de éstos en casos concretos de evaluaciones de riesgo, nuevos métodos analíticos para sustancias de reciente interés. Además, como tema de creciente interés se trató sobre los principios para compartir los datos existentes en la base de datos de EFSA.

Reunión técnica de la Red de EFSA de Datos de Incidencia de Sustancias Químicas.

- Celebrada en Parma los días 12-13 de noviembre. Se trataron aspectos técnicos sobre la implantación de un nuevo sistema electrónico de transmisión de datos a EFSA, se incidió sobre la importancia de la calidad de los datos y se repasaron las últimas novedades del sistema de codificación de alimentos.

6. Comisión interministerial para la ordenación alimentaria (CIOA)

La secretaría de la CIOA, en el desarrollo de sus funciones, ha gestionado:

- Informe preceptivo de doce proyectos de disposiciones (cinco propuestas como consecuencia de una transposición de una directiva comunitaria y siete proyectos de iniciativa nacional), en las tres reuniones del Pleno de CIOA celebradas durante 2015.
- Establecimiento de la posición española y gestión como punto de contacto para España del *Codex Alimentarius* (FAO/OMS), en las 8 reuniones interministeriales, con la participación de los sectores afectados, para la preparación de las sesiones del *Codex* a los que asiste la Agencia o representantes de otros Departamentos. Los informes de las reuniones *Codex* celebradas durante 2015 pueden consul-

tarse en <http://www.fao.org/fao-who-codexalimentarius/meetings-reports/es/>.

- Coordinación y gestión de la participación de España en 21 de los 46 grupos de trabajo por medios electrónicos de los Comités del *Codex*, conforme a las directrices aplicables, a lo largo del 2015. Ha habido en general, más representación de distintos ministerios y/o departamentos por grupo, siendo necesaria una mayor coordinación.
- Además España ha presidido el grupo de trabajo electrónico sobre la elaboración de un código de prácticas para prevenir y reducir la contaminación por micotoxinas en especias.
- Gestión del procedimiento de información establecido conforme a la Directiva (UE) 2015/1535 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 9 de septiembre de 2015, por la que se establece un procedimiento de información en materia de reglamentaciones técnicas y de reglas relativas a los servicios de la sociedad de la información con respecto a 56 proyectos de disposiciones notificados por el resto de Estados miembros de la Unión Europea y países que tienen establecido acuerdos de Asociación Aduanera con la Unión Europea, en las cinco reuniones de coordinación interministerial a las que se invita al sector, resultando seis informes de observaciones, tres dictámenes razonados y una solicitud de información complementaria.

7. Registro general sanitario de empresas alimentarias y alimentos

Durante el año 2015 se han gestionado:

- 8.626 inscripciones de nuevas industrias y se ha tomado nota de 27.009 modificaciones (cambios de titularidad, cambios de domicilio, ampliaciones y cambios de actividad y bajas) en las ya registradas.
- 43 certificaciones sobre datos de industrias inscritas en el Registro.
- 240 productos destinados a una alimentación especial han sido anotados en la base de datos tras la comunicación del operador responsable de la comercialización ante la autoridad competente, de los cuales 25 fueron presentados directamente ante esta AECOSAN;
- 2 aguas de bebida envasadas han sido anotadas en la lista de aguas minerales naturales reconocidas por España en la Unión Europea.
- 4.477 complementos alimenticios han sido incorporados a la base de datos tras la notificación de su primera puesta en el mercado nacional, de los cuales 92 han sido evaluados en esta AECOSAN
- Igualmente, se ha tomado nota de 2.390 modificaciones, bien de productos destinados a una alimentación especial, o bien de complementos alimenticios ya anotados en años anteriores en la base de datos, principalmente por cambio de etiquetado debido a modificaciones en la composición, nombre comercial, empresa responsable de la comercialización y adecuación a las exigencias del Reglamento 1169/2011.

Para la gestión del registro de empresas y anotación de productos, se supervisa el funcionamiento del acceso de las CC AA a la aplicación que sostiene la base de datos, para la carga de contenidos directamente por las unidades autonómicas responsables del registro, que actualmente son nueve. En la misma línea se

continúa el seguimiento de la conexión via Web Service de las CC AA con esta aplicación que ha sido logrado en el caso de Cantabria y está en marcha para Asturias, Canarias, Castilla y León y Cataluña.

Asimismo, fue aprobada la revisión 6 de la "Guía para el funcionamiento del Registro General Sanitario de Empresas Alimentarias y Alimentos". Mayo 2015

7.1 Formación

Ponencias presentadas en Congresos, Jornadas, Cursos y Seminarios

- *Codex Alimentarius* y Registro Sanitario de Empresas alimentarias y Alimentos Programme "*managing and developing the control over food and feed for health authorities of Saudi Arabia*". AESAN. Madrid (Marzo 2015)
- Organismo internacionales: Codex, FAO y OMC. Máster en seguridad alimentaria. Centro Superior de Estudios de Gestión. Universidad Complutense de Madrid. 2015.

7.2 Participación en foros internacionales

Grupos de expertos del Consejo de la Unión Europea	Reuniones
Reuniones preparatorias del Codex	10



7.3 Codex Alimentarius 2015

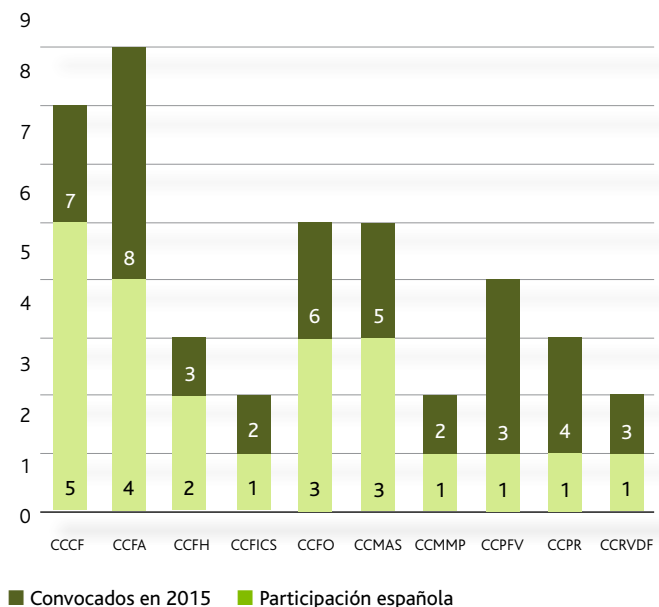
Participación de España en los Grupos de trabajo por medios físicos y/o electrónicos del Codex:

Participación de AECOSAN en los Comités y la Comisión del Codex:

Participación de AECOSAN en los Comités y la Comisión del Codex				
Reunión	Lugar	Desde	A	Asistencia
CCMAS36 Comité del Codex sobre Métodos de Análisis y Toma de Muestras	Budapest (Hungría)	23/02/2015	27/02/2015	✓
CCGP29 Comité del Codex sobre Principios Generales	Paris (Francia)	09/03/2015	13/03/2015	✓
CCCF9 Comité del Codex sobre Contaminantes de los Alimentos	Nueva Delh (India)	16/03/2015	20/03/2015	✓
CCFA47 Comité del Codex sobre Aditivos Alimentarios	Xi'an (China)	23/03/2015	27/03/2015	✓
CCPR47 Comité del Codex sobre Residuos de Plaguicidas	Beijing (China)	13/04/2015	18/04/2015	✓
CAC38 Comisión del Codex Alimentarius	Ginebra (Suiza)	06/07/2015	11/07/2015	✓
CCFFP34 Comité del Codex sobre Pescado y Productos Pesqueros	Ålesund (Noruega)	19/10/2015	24/10/2015	✓
CCFH47 Comité del Codex sobre Higiene de los Alimentos	Boston, Massachusetts (EE UU)	09/11/2015	13/11/2015	✓
CCNFSDU37 Comité del Codex sobre Nutrición y Alimentos para Regímenes Especiales	Bad Soden am Taunus (Alemania)	23/11/2015	27/11/2015	✓



Participación de España en los Grupos de Trabajo del Codex por medio físicos y/o electrónicos



CCCF: Comité del Codex sobre Contaminantes de los Alimentos; CCFA: Comité del Codex sobre Aditivos Alimentarios; CCFH: Comité del Codex sobre Higiene de los Alimentos; CCFICS: Comité del Codex sobre Sistemas de Inspección y Certificación de Importaciones y Exportaciones de Alimentos; CCMAS: Comité del Codex sobre Métodos de Análisis y Toma de Muestras; CCPFV: Comité del Codex sobre Frutas y Hortalizas Procesadas; CCFO: Comité del Codex sobre Grasas y Aceites; CCMMP: Comité del Codex sobre La Leche y Los Productos Lácteos; CCRVDF: Comité del Codex sobre Residuos de Medicamentos Veterinarios; CCPR: Comité del Codex sobre Residuos de Pesticidas.



Centro Nacional de Alimentación

1. Estudios
 - 1.1 Alimentos tratados con radiaciones ionizantes
 - 1.2 Organismos modificados genéticamente (OMG)
 - 1.3 Alérgenos
 - 1.4 Estudios microbiológicos y de resistencias antimicrobianas
 - 1.5 Ocratoxina A
 - 1.6 Acrilamida
 - 1.7 Hidrocarburos aromáticos policíclicos (HAP) en muestras de pimentón de la denominación de origen "La Vera", ahumado y en diferentes fases de secado
 - 1.8 Materiales en contacto con alimentos
2. Validaciones
3. Organización de ensayos de intercomparación
4. Actividades relacionadas con el mantenimiento del sistema de calidad y con la acreditación del CNA
 - 4.1 Alcance de acreditación
5. Visitas de inspección
6. Publicaciones
7. Participación en otras actividades
 - 7.1 Reuniones y grupos de trabajo internacionales
 - 7.2 Asistencia a congresos, simposios y trainings
 - 7.3 Reuniones y grupos de trabajo nacionales
 - 7.5 Revisión aplicación informática PNIR 2016. Configuración de laboratorio
8. Organización de cursos
9. Participación en jornadas y cursos de formación como docentes
10. Desarrollo de aplicaciones informáticas
11. Indicadores
12. Muestras recibidas en el CNA
 - 12.1 Muestras relacionadas con el estudio de triquina
 - 12.2 Muestras para el estudio de determinación de especies, Listeria y Salmonella en el ámbito del programa de verificación oficial de EE UU.
 - 12.3 Muestras recibidas implicadas en brotes de transmisión alimentaria
 - 12.4 Muestras de control oficial para la realización análisis dirimentes
 - 12.5 Muestras de cepas para su tipificación
 - 12.6 Muestras de cepas de Salmonella para el estudio de resistencias antimicrobianas
 - 12.7 Muestras de carne refrigerada de bovino y porcino para el estudio de Escherichia coli



Durante el año 2015, el Centro Nacional de Alimentación (CNA) ha continuado realizando las actividades derivadas de su función como laboratorio nacional de referencia, así como todas aquellas que tiene asignadas.

1. Estudios

Una parte muy importante de la actividad del CNA como laboratorio nacional de referencia es la realización de estudios que permitan tener una visión de los diferentes contaminantes, en muchos casos emergentes, en distintas matrices.

1.1 Alimentos tratados con radiaciones ionizantes

Se han llevado a cabo análisis de muestras de hierbas aromáticas secas, especias, hierbas para infusión, hortalizas secas, setas deshidratadas, semillas oleaginosas, legumbres, uvas pasa, frutos secos, aves de corral, pescados, moluscos y crustáceos, recogidas en la fase de comercialización para determinar si han sido tratadas con radiaciones ionizantes, y así dar cumplimiento a la Directiva Marco 1999/2/CE, relativas a la aproximación de las legislaciones de los Estados miembros sobre alimentos e ingredientes alimentarios tratados con radiaciones ionizantes.

Estos análisis se realizaron siguiendo las normas UNE-EN 1786, UNE-EN 1787, UNE-EN 1788, UNE-EN 13708 y UNE-EN 13751. Los resultados obtenidos se envían a la Comisión que posteriormente los publica junto con los del resto de los Estados miembros de la Unión Europea en el Diario oficial de la UE.

1.2 Organismos modificados genéticamente (OMG)

El CNA, junto con otros cuatro laboratorios pertenecientes a la red Europea de Laboratorios de Organismos Modificados Genéticamente (Red ENGL), ha participado en la tercera etapa del proyecto promovido por la Molecular Biology and Genomics Unit (MBG) del Joint Research Center (JRC) de la Comisión Eu-



Inauguración de las Jornadas de Referencia CNA 2015.

ropea, en colaboración con Laboratorio Europeo de Referencia para OMG (EURL-GMFF), para el desarrollo de un sistema de placas multidiana (denominado PSP), que permiten la detección e identificación de un gran número de OMG en un único ensayo. El principal objetivo del proyecto es facilitar a los laboratorios de control oficial una herramienta útil para realizar, de una forma sencilla y rápida, las determinaciones analíticas necesarias para asegurar el cumplimiento de la legislación vigente.

1.3 Alérgenos

Apio

El apio (*Apium graveolens*) y sus productos derivados es una de las sustancias que figura en el anexo II del Reglamento UE 1169/2011, en la lista de elementos susceptibles de causar aler-

gias o intolerancias y por tanto implica la obligación de su declaración en el etiquetado.

Aunque en nuestro país no existen estadísticas sobre frecuencia de alergia al apio, en otros países europeos, el apio es una de las causas más frecuentes entre las alergias alimentarias.

Se han analizado muestras de alimentos envasados en los que en su etiquetado pone "Apio entre sus ingredientes", "puede contener trazas de apio", y otras de las mismas características sin referencia al contenido de apio en el etiquetado.

Detección de trazas de frutos secos en pimentones y especias

A partir de febrero de 2015 se comunicaron a nivel mundial una serie de alertas como consecuencia de la presencia de pequeñas cantidades de frutos secos, fundamentalmente almendra y ca-

cahuete, en productos como el comino, el pimentón y mezclas de especias para distintos usos.

Con el fin de conocer la incidencia de este tipo de contaminación en productos del mercado, se ha realizado un estudio sobre una serie de muestras elegidas al azar, comprobando que en ninguna de ellas se indicaba la presencia de frutos secos en el etiquetado. En las muestras seleccionadas se investigó la presencia de almendra, avellana, cacahuete y nuez. Los métodos utilizados para la detección de las proteínas alergénicas fueron métodos inmunológicos, enzimoimmunoensayo ELISA.

1.4 Estudios microbiológicos y de resistencias antimicrobianas

Como consecuencia de la Decisión de Ejecución de la Comisión 2013/652/UE, de 12 de noviembre de 2013 sobre el seguimiento y notificación de la resistencia de las bacterias zoonóticas y comensales a los antibióticos, se ha investigado la presencia de *E. coli* comensal ESBL en muestras de carne fresca de bovino y porcino. Además se han analizado cepas de *Salmonella*

procedentes de las mismas matrices cárnicas, enviadas por las diferentes Comunidades Autónomas, para su identificación y serotipificación. Posteriormente se ha investigado el perfil de resistencias a antimicrobianos en todas las cepas aisladas y tipificadas.

1.5 Ocratoxina A

A partir de datos de ensayos preliminares que pusieron de manifiesto la presencia de niveles significativos de ocratoxina A en algunas muestras de jamón curado, se ha realizado un estudio prospectivo en dicha matriz.

1.6 Acrilamida

Se ha llevado a cabo un estudio de colaboración con el Centro de Investigación y Control de Calidad (CICC) para el análisis de muestras comerciales de patatas fritas. Este estudio se enmarca en la solicitud de datos formulada por la Unión Europea para este contaminante.

1.7 Hidrocarburos aromáticos policíclicos (HAP) en muestras de pimentón de la denominación de origen "La Vera", ahumado y en diferentes fases de secado

Estos análisis de contrastación o confirmación corresponden al estudio que se está realizando en el marco de colaboración entre el Consejo Regulador de la Denominación de Origen Protegida Pimentón de "La Vera" y la Escuela de Ingenierías Agrarias de la Universidad de Extremadura.

1.8 Materiales en contacto con alimentos

Cesión de cromo y níquel de utensilios metálicos

Se ha realizado un estudio sobre treinta artículos diversos para conocer qué niveles de cesión de cromo y níquel se producen y tener una visión global de la situación en la que se encuentran los artículos de metal de fabricación nacional destinados a entrar en contacto con alimentos, en particular aquellos de uso frecuente por el consumidor.

Al no existir normativa específica para materiales metálicos a nivel nacional ni comunitario, se ha tomado como referencia la Resolución CM / Res (2013) 9 sobre los metales y aleaciones utilizados en los materiales y objetos destinados al contacto con alimentos del Consejo de Europa y, concretamente, la Guía Técnica "Metals and alloys used in food contact materials and articles. A practical guide for manufacturers and regulators". En este documento se recomienda la aplicación de límites específicos de cesión para ciertos metales, incluyendo el níquel y cromo.

Migración global grasa de tarteras de plástico

Este tipo de artículos está sujeto al Reglamento (UE) No 10/2011 sobre materiales y objetos plásticos destinados a entrar en contacto con alimentos. El objetivo de este estudio es la obtención de datos sobre la conformidad en relación a la migración global grasa, utilizando como simulante de alimento aceite vegetal. Es también objetivo del estudio, aportar datos



comparativos de los resultados obtenidos con el simulante alternativo isooctano.

2. Validaciones

El Centro Nacional de Alimentación debe continuar ampliando su alcance de acreditación con el fin de dar cumplimiento a las exigencias del control oficial en todas las materias en las que es referencia.

Además debe dar soporte a los laboratorios designados para el control oficial, proporcionándoles los métodos de análisis validados.

Por todo ello durante el año 2015 se han realizado las siguientes validaciones de métodos de análisis:

- Validación del método para la determinación de 2-mono-cloropropanodiol (2-MCPD) en alimentos (pan rallado, margarina, cereales, salmón ahumado, aceite de girasol, productos de bollería industrial, galletas de aperitivo y salchichas ahumadas).
- Ampliación, a la matriz legumbres, de la validación de los métodos de termoluminiscencia y de luminiscencia fotoestimulada para la detección de alimentos tratados con radiaciones ionizantes.
- Validación de los sistemas de detección e identificación por PCR de nuevas variedades de soja autorizadas en la Unión Europea, soja Roundup Ready®, soja MON87701, soja MON89788, soja DP356043-5, soja A2704-12 y soja A5547-127, de forma que en un mismo proceso analítico sea posible identificar el mayor número de eventos transgénicos.
- Puesta a punto y validación de un método de detección de soja, como alérgeno, en alimentos mediante PCR en tiempo real.
- Desarrollo e implantación del método de análisis elaborado por el Laboratorio de Referencia de la Unión Europea UE: "Protocol for antimicrobial susceptibility testing E.coli, enterococci and staphylococci".
- Validación, mediante ejercicio de intercomparación en colaboración con AFNOR, de un método de diagnóstico de PCR en tiempo real para detección Salmonella en productos cárnicos, ovoproductos, productos del mar, vegetales y alimentos para mascotas.
- Validación de una nueva técnica de cribado de residuos de antibióticos en músculo por inhibición de *Bacillus stearothermophilus*.
- Validación de un método para el análisis cuantitativo de confirmación de lincomicina en músculo.
- Mejora del método para el análisis cuantitativo de penicilinas en músculo y riñón, incorporando los compuestos nafcilina y penicilina, y realizando la validación complementaria correspondiente según la Decisión 2002/657/CE.
- Validación del método para el análisis de beta-agonistas ampliándolo a la matriz orina según la Decisión 2002/657/CE.
- Validación de un método de cromatografía líquida con detector de fluorescencia para la determinación de aflatoxinas en chufas.
- Validación del método de cromatografía líquida con detector de espectrometría de masas para la determinación de acrilamida en patatas fritas.
- Validación del método residuos de plaguicidas en miel por cromatografía de gases con detector de espectrometría de masas.
- Ampliación de la validación de residuos de plaguicidas por cromatografía de gases a las matrices brécol e hígado y por cromatografía líquida a la matriz brécol.
- Ampliación de la validación de diferentes ensayos para la determinación de residuos de plaguicidas por cromatografía de gases y por cromatografía líquida a un total de 129 nuevos analitos.
- Validación del método de espectrofotometría de absorción atómica con cámara de grafito para la determinación de la cesión de cromo y níquel de materiales metálicos en contacto con alimentos.



- Validación inicial de un procedimiento analítico para la determinación de 21 sustancias en la migración específica de hidrocarburos aromáticos policíclicos en papel/cartón, y posterior determinación de los analitos por cromatografía de gases con detector de espectrometría de masas.
- Ampliación de validación a nuevos analitos y/o matrices en las categorías de ensayo acreditadas:
 - La amina 2,2'-dimetil-4,4'-metiléndianilina, en el ensayo para la determinación de aminas aromáticas primarias por cromatografía de líquidos con detector de espectrometría de masas.
 - La matriz vegetal en la determinación de plastificantes en materiales plásticos en contacto con los alimentos y en simulantes de alimentos/alimentos por cromatografía de gases con detector de espectrometría de masas.

3. Organización de ensayos de intercomparación

Se han organizado diferentes ensayos de intercomparación en los que han participado laboratorios de control oficial de la mayoría de las CC AA y otros países, tal y como se puede observar en la tabla siguiente:

Nombre del ejercicio	Nº laboratorios participantes	Nº de Comunidades Autónomas y países participantes
Investigación de <i>Salmonella</i> spp en huevo	41	16
Detección de <i>Salmonella</i> spp. en molusco	30	14
Recuento por NMP de <i>Escherichia coli</i> en moluscos	30	14
Detección de <i>Listeria monocytogenes</i> en productos cárnicos (paté)	37	15
Recuento de <i>Listeria monocytogenes</i> en producto de pesca (gamba)	40	17
Recuento de <i>Staphylococcus coagulasa</i> positivos en producto de pesca (gamba)	44	17
Recuento de aerobios mesófilos totales a 30 °C en leche	38	16
Investigación de toxina estafilocócica en queso	13	7
Detección de larvas de triquina en carne de porcino picada	31	16
Detección de <i>anisakis</i> spp en pescado	14	11
Técnica de cribado para la detección de residuos de antibióticos con 5 placas	26	14
Técnica de post-cribado para la detección de residuos de antibióticos por Bioensayo Múltiple	8	5
Determinación de sulfonamidas en músculo de porcino (65-ZO-15)	15	13
<i>Intercomparison exercise for quality assurance on TL, PSL and EPR irradiated food detection methods. 6th round</i>	22	Alemania, España, Francia, Italia, Polonia, Rumania, Turquía.

4. Actividades relacionadas con el mantenimiento del sistema de calidad y con la acreditación del CNA

Durante el año 2015, las actividades relacionadas con el mantenimiento del sistema de calidad han continuado encaminadas esencialmente a preservar el objetivo primordial de mantener implantado en el CNA un Sistema de Gestión de la Calidad, según la Norma UNE-EN ISO/IEC 17025, para asegurar la competencia técnica y la fiabilidad de los ensayos, que alcanza a todos los procedimientos del CNA acreditados actualmente por la Entidad Nacional de Acreditación (ENAC) y también a los nuevos que es necesario acreditar.

Los cambios producidos durante el año 2015 incluyeron la acreditación de nuevos ensayos (1 ensayo flexible, categoría de ensayo, y 2 ensayos cerrados) y modificaciones en el alcance de 4 ensayos cerrados ya acreditados y 14 ensayos flexibles a través de la generación de 62 Anexos Técnicos de Procedimiento.

4.1 Alcance de acreditación

El alcance acreditado del CNA en vigor durante el año 2015 se recoge en el Anexo Técnico de Acreditación Rev.30, de 09/10/2015 (Expediente de acreditación 178/LE 397), estando compuesto por:

- 103 procedimientos.
- 69 ensayos cerrados.
- 34 ensayos flexibles (20 de ellos agrupados en 2 categorías guía).

Es necesario seguir potenciando la estrategia de generar metodologías lo más genéricas o globalizadas posibles que permitan atender múltiples matrices y analitos, ofreciendo resultados acreditados en todos ellos.

5. Visitas de inspección

- Misión de revisión por la Oficina Veterinaria y Alimentaria de la UE, de perfil país DG (SANTE) 2015/7656 (AECOSAN, junio 2015).
- Auditoría del Food Safety and Inspection Service (FSIS)/United States Department of Agriculture USDA, 18 de septiembre de 2015.
- Visita institucional del BfR (German federal Institute for Risk Assessment), AECOSAN, 23 de septiembre de 2015.
- Visita de la delegación de Vietnam, 23 de octubre de 2015.
- Visita de la delegación del Laboratorio de Referencia de la Unión Europea ANSES, 11 de noviembre de 2015.
- Visita de supervisión, inspección y seguimiento anual por parte de la Subdirección General de Coordinación de alertas alimentarias y Sanidad Exterior (Ministerio de Sanidad, Servicios Sociales e Igualdad) para supervisión y seguimiento del programa anual de verificación oficial de EE.UU, 17 de diciembre de 2015.

6. Publicaciones

Durante el año 2015 se han realizado las siguientes publicaciones:

<http://www.aecosan.msssi.gob.es/AECOSAN/web/laboratorios/subseccion/publicaciones.shtml>

Migration of Benzophenone and 4-methylbenzophenone into food simulants: influence of the percentage. M.A. Lago, A. Rodríguez-Bernaldo de Quirós, R. Sendón, J. Bustos, M.T. Nieto & P. Paseiro. *3rd International Symposium International Meeting on Packaging Material / Bioproduct Interactions* (MATBIM 2015) Universidad de Zaragoza.

Effect of pH in the migration of Irgacure® 907 into food simulants. M.A. Lago, N. Garaboa, A. Rodríguez-Bernaldo de Quirós, R. Sendón, J. Bustos, M. Santillana & P. Paseiro. *3rd International Symposium International Meeting on Packaging Material / Bioproduct Interactions* (MATBIM 2015) Universidad de Zaragoza.

Migration kinetics of two thioxanthone photoinitiators into food simulants. M.A. Lago, A. Rodríguez-Bernaldo de Quirós, R. Sendón, J. Bustos, M. Santillana & P. Paseiro. *3rd International Symposium International Meeting on Packaging Material / Bioproduct Interactions* (MATBIM 2015) Universidad de Zaragoza

Migration kinetics of Irgacure® 907 and 1173 to food simulants. M.A. Lago, J. A. Mato, N. Garaboa, A. Rodríguez-Bernaldo de Quirós, R. Sendón, J. Bustos, M.I. Santillana & P. Paseiro. *Innovations in Food Packaging, Shelf Life and Food Safety* (2015), Stadthalle Erding, Munich, Germany.

Migration kinetics of photoinitiators and amine synergists to food simulants at freezing temperatures. M.A. Lago, A. Rodríguez-Bernaldo de Quirós, R. Sendón, J. Bustos, M.I. Santillana & P. Paseiro. *Innovations in Food Packaging, Shelf Life and Food Safety* (2015), Stadthalle Erding, Munich, Germany.

Study of photoinitiators' migration kinetic in water and the aqueous food simulant 10 % ethanol. M.A. Lago, A. Rodríguez-Bernaldo de Quirós, R. Sendón, J. Bustos, M.T. Nieto & P. Paseiro. *Innovations in Food Packaging, Shelf Life and Food Safety* (2015), Stadthalle Erding, Munich, Germany.

Instability of an aromatic amine in fatty food and fatty food stimulant: characterization of reaction products and prediction of their toxicity. R. Paseiro, A. Rodríguez-Bernaldo de Quirós, R. Sendón, J. Bustos, J.J. Sánchez, J. López Hernández y P. Paseiro-Losada. *Food Additives and Contaminants: Part A*, 2015. Vol. 32(1), 100-109.

Photoinitiators: a food safety review. Miguel A. Lago, Ana Rodríguez-Bernaldo de Quirós, Raquel Sendón, Juana Bustos, María T. Nieto and Perfecto Paseiro. *Food Additives and Contaminants: Part A*, (2015), 32(5), 779-798.

Estudios de prospección de bisfenol A y melamina en bebidas enlatadas. Juana Bustos, María Isabel Santillana, María Luisa Lomo y Elvira Ruiz. *Revista del Comité Científico de la AECOSAN*, N° 22, págs. 151-164.

Trichinella pseudospiralis in the Iberian peninsula M.J. Zamora, M. Alvarez, J. Olmedo, M.C. Blanco, E. Pozio. *Veterinary Parasitology* 210 (2015) 255-259. Short Communication.

Cómo detectar residuos de antibióticos en carne. Validación del método de cribado explorer 2.0 con el equipo e-reader para detección de residuos de antibióticos en carne. P. Díez, E. Medina, M. Martín. *Alimentaria* (número 471, marzo 2015) 98-105

7. Participación en otras actividades

7.1 Reuniones y grupos de trabajo internacionales

Se ha participado en las siguientes reuniones y grupos de trabajo:

- **Reunión sobre Estudio de Dieta Total - TDS** (ETH-Swiss Federal Institute of Technology, Zurich, 9 al 13 de febrero de 2015).
- Reuniones anuales del "ENGL Steering Committee Meeting" red de Laboratorios Europeos sobre OMG (Red ENGL): Participación en las dos reuniones anuales, 10 y 11 de febrero, y 24 y 25 de junio de 2015.
- **Reunión preparatoria del Codex Alimentarius Working Party** (CCMAS, Bruselas, 11 de febrero de 2015).
- 36ª Sesión del Comité del Codex sobre Métodos de análisis y toma de muestras (Budapest, 23 al 27 de febrero de 2015).
- **Workshop food composition for nutrient and exposure assessment** (Bruselas, 23 al 25 de marzo de 2015).
- **"9º Workshop de LNR para Listeria monocytogenes"**. (Laboratorio de Referencia de la Unión Europea para Listeria monocytogenes, ANSES, Francia, 25 al 27 de marzo de 2015).
- **"10º Workshop de LNR para Parásitos"**. (Laboratorio de Referencia de la Unión Europea para parásitos, Istituto superiore di Sanità, ISS, Roma, 14 y 15 de mayo de 2015).
- **"14º Workshop de LNR para la vigilancia de la contaminación bacteriológica y viral de moluscos bivalvos"**. (Laboratorio de Referencia de la Unión Europea, CEFAS, Inglaterra, 20 al 22 de mayo de 2015).
- **"Workshop de LNR Staphylococcus coagulasa positivos"**. (Laboratorio de Referencia de la Unión Europea para Staphylococcus coagulasa positivos, ANSES, Francia, 28 y 29 de mayo de 2015).
- Reunión plenaria de la Red Europea de laboratorios para materiales en contacto con alimentos. (Joint Research Centre -JRC, Ispra - Italia, 30 de junio 2015).



- **"2nd International Workshop of GMO analysis Networking"**. (Joint Research Centre, JRC y Laboratorio Europeo de Referencia, EURL_GMFF, Varese, Italia, 21 al 23 de julio de 2015).
- Reuniones plenarias de la Red Europea: Participación en las dos reuniones anuales organizadas por el Laboratorio Europeo de Referencia y la red Europea de Laboratorios de Análisis de OMG, red ENGL (15 y 16 de abril, y 22 y 23 de septiembre).
- **"9º Workshop de LNR para Resistencias a Antimicrobianos"**. (Laboratorio de Referencia de la Unión Europea para Resistencias Antimicrobianas, Danmarks Tekniske Universitet - DTU, Dinamarca, 23 y 24 de abril de 2015).
- Reunión **"Institutional meeting with EFSA"** (AECOSAN, 5 de mayo de 2015).
- Workshop de LNR de Dioxinas y PCB en alimentos y piensos. (Lisboa, 18 y 19 de mayo de 2015).
- Workshop anual sobre el control de beta-agonistas y otros

residuos en alimentos de origen animal. (Laboratorio Europeo de Referencia BVL, Berlín, 1 y 2 de junio de 2015).

- Workshop anual sobre el control de hormonas, corticosteroides y otros residuos en alimentos de origen animal. (Laboratorio Europeo de Referencia, RIKILT, Wageningen, Países Bajos, 8 al 10 de junio de 2015).
- **Estudio de Dieta Total. TDS-Exposure Summer School 2015** (Helsinki, 6 al 10 de julio de 2015).
- Reuniones del Grupo de Trabajo de Evaluadores Externos de la EFSA (10 de junio y 16 de septiembre de 2015).
- Reunión Estudio de Dieta Total Europeo, TDS Exposure (Berlín, 21 al 23 de septiembre de 2015)
- Reunión plenaria de la Red Europea de laboratorios para materiales en contacto con alimentos. (Joint Research Centre - JRC, Ispra, Italia, 21 septiembre de 2015).
- Workshop **"Science collaborations behind safety in innovation and policy developments"**. (Laboratorio Europeo de Referencia, Joint Research Centre JRC, Ispra, Italia, 22 septiembre 2015).
- Workshop de Laboratorios Nacionales de Referencia: Participación en la reunión anual de LNR de Organismos Modificados Genéticamente. (Joint Research Centre - JRC, Ispra, Italia, 22 de septiembre de 2015).
- Workshop de Laboratorios Nacionales de Referencia de Plaguicidas en alimentos. (Stuttgart, 30 de septiembre al 2 de octubre de 2015).
- **"20º Workshop del Laboratorio Nacional de Referencia para antimicrobianos y colorantes, a fin de informar sobre los métodos de screening para la detección de sustancias antimicrobianas en alimentos"**. (ANSES, Francia, 7 al 9 de octubre de 2015).
- Reunión Estudio de Dieta Total, TDS Stakeholders (Bruselas, 8 de octubre de 2015).
- Workshop anual sobre micotoxinas. (Laboratorio Europeo de Referencia, IRMM, Geel, Bélgica, Octubre 2015).
- Workshop anual sobre HAP. (Laboratorio Europeo de Referencia, IRMM, Geel, Bélgica, Octubre 2015).

- **Workshop: Seafood and emerging food safety issues. (MSSSI, 25 de noviembre de 2015).**
- Workshop de LNR de Dioxinas y PCB en alimentos y piensos. (Wageningen, Holanda, 3 y 4 de diciembre de 2015).
- Grupo de Trabajo sobre incertidumbre (Red europea de laboratorios nacionales de referencia sobre toxinas marinas).
- Grupo de trabajo sobre criterios para métodos de análisis para una suma de analitos (CODEX-CCMAS).
- Grupo de trabajo sobre ejemplos prácticos y procedimientos para la determinación de la incertidumbre de los resultados de las mediciones (CODEX – CCMAS).

7.2 Asistencia a congresos, simposios y trainings

- Quinto Simposio Internacional sobre Toxinas Marinas (Baya, junio 2015).
- Conferencia sobre "Influencia del cambio climático sobre las micotoxinas" (Milán, 5 de junio de 2015).
- "Taller de Diseminación de Resultados de la Red de Laboratorios IB-BIOALERNET". (Instituto de Salud Carlos III, 16 de julio del 2015).
- Conferencia: "Food contact materials: working together for safety and innovation in Europe". Punto Focal de EFSA. (Cámara Comercio, Luxemburgo, 30 septiembre 2015).

7.3 Reuniones y grupos de trabajo nacionales

Se ha participado en numerosas reuniones y grupos de trabajo relacionados con la actividad del CNA.

7.4 Jornadas de referencia

Las jornadas de referencia se celebraron en el Centro Nacional Alimentación, durante los días 9, 10 y 11 de junio de 2015. A estas jornadas asistieron 69 técnicos de 15 comunidades autónomas y 57 técnicos del Centro Nacional de Alimentación. Se

presentaron 30 ponencias tanto por parte de técnicos del CNA como de las subdirecciones generales del AECOSAN, así como por personal facultativo de distintas administraciones autonómicas y locales. Para más información, el programa de las jornadas está disponible en la web de la AECOSAN mediante el siguiente enlace:

http://www.aecosan.msssi.gob.es/AECOSAN/docs/documentos/eventos/2015/PROGRAMA_JORNADAS_CNA_2015.pdf

7.5 Revisión aplicación informática PNIR 2016. Configuración de laboratorio

Dentro de las funciones del CNA como laboratorio nacional de referencia (LNR), y concretamente dentro del marco Plan Nacional de Investigación de Residuos (PNIR), se ha llevado a cabo la revisión de los datos contenidos en la aplicación informática, desarrollada por el Ministerio de Agricultura Medio Ambiente y Alimentación (MAGRAMA), para evaluar si los métodos configurados por los laboratorios que participaran en el PNIR 2016, cumplen los límites y demás criterios analíticos requeridos para el control de residuos de medicamentos veterinarios, plaguicidas y micotoxinas en matrices de origen animal.

8. Organización de cursos

En el CNA se han organizado los siguientes cursos teórico-prácticos:

Título	CC AA Países Participantes	Fecha	Participantes
Análisis de antibióticos en miel por LC-MS/MS. Edición 3. (27-ZO-14)	3	2 de febrero de 2015	5
Análisis de beta-agonistas en hígado por LC-MS/MS. Edición 2. (26-ZO-14)	7	3 de febrero de 2015	8
Análisis de antibióticos en miel por LC-MS/MS. Edición 2. (28-ZO-14)	4	4 de febrero de 2015	4
Análisis de corticosteroides por LC-MS/MS.	1	5 de marzo de 2015	2
Determinación de HAP	Croacia	Marzo de 2015	2
Técnicas Microbiológicas de Cribado y Post-Cribado para la detección de residuos de Antibióticos en Alimentos de Origen Animal	1	13 y 14 de julio de 2015	3
Curso sobre técnicas físicas para la detección de alimentos irradiados	1	24 de septiembre de 2015	1
Migración Específica en simulante E para alimentos secos	2	6 a 8 de octubre de 2015	2

9. Participación en jornadas y cursos de formación como docentes

- Ponencia: *"El papel de los laboratorios que participan en el control oficial de alimentos y piensos. Legislación aplicable. Requisitos y exigencias"*. Master de tecnología alimentaria de la Universidad de Murcia, "Avances en alimentación y salud" (enero de 2015).
- Ponencia: *"Materiales en contacto con los alimentos"*. Master de la Universidad Complutense "Magíster en Seguridad Alimentaria. Módulo 4: Riesgos químicos y físicos. Evaluación y gestión de riesgos". (Madrid, 22 de enero de 2015).
- Ponencia: *"Evaluación de la exposición. Estudio nacional de dieta total. AECOSAN"* Master de la Universidad Complutense "Magíster en seguridad alimentaria". (Madrid, enero de 2015).
- Ponencia: *"Food inspection and control of food establishments"* en el curso sobre "Analysis of food contaminants in Spanish National Reference Laboratories", para 10 inspectores de Arabia Saudí (25 de febrero de 2015).
- Clase teórico-práctica: *"Análisis de residuos de medicamentos veterinarios en matrices de origen animal"*, impartida en el Magíster en Seguridad Alimentaria, organizado por la Universidad Complutense. Centro Superior de Estudios de Gestión (Madrid, 11 de marzo de 2015).
- Ponencia: *"Los laboratorios nacionales de referencia"*. Master de la Universidad Complutense "Magíster en seguridad alimentaria" (Madrid, marzo de 2015).
- Ponencia: *Preparación de muestras y determinaciones analíticas*. Curso de Control a la importación de alimentos organizado por la Subdirección General de Sanidad Exterior (23 de septiembre de 2015).
- Ponencias sobre *"Official bodies, laboratory networks and international bodies"* y *"EU legislation"* en el curso sobre "Mycotoxins" en el ámbito del Programa Better Training for a Safer Food (BTSF) de la CE, celebrado en Bruselas (octubre 2015).
- Ponencia: *"Realización de la auditoría. Cumplimiento de los re-*

quisitos de las Notas y Guías de ENAC" en el Curso: "Auditorías internas de laboratorios bajo las Normas ISO 15189, 17025 y 9001", ISCIII (22 de octubre de 2015).

- Ponencia: *"NT 03 ENAC. Criterios para establecer el programa de participación G-ENAC-14"* en la "Jornada de formación sobre ensayos de intercomparación", Laboratorio Arbitral Agroalimentario (Madrid, 18 de noviembre de 2015).
- Ponencia: *"Papel de los Laboratorios de Control en el PNIR"*, en el "Curso sobre Residuos de Medicamentos Veterinarios en los alimentos", organizado por la Agencia del Medicamento y Productos Sanitarios del 23 al 27 de noviembre de 2015, y una jornada práctica, desarrollada en el CNA el 25 de noviembre, sobre el análisis de residuos de medicamentos en alimentos.
- Ponencia: *"Estudio de dieta total en la ingesta de contaminantes químicos"*. III Congreso Internacional de Seguridad Alimentaria. (Universidad de Murcia, noviembre de 2015).
- Ponencia *"Nuevos métodos de análisis de E.coli VTEC y sus implicaciones legislativas"*. "III Congreso internacional de Seguridad Alimentaria". (Universidad de Murcia, 26 de noviembre de 2015).

10. Desarrollo de aplicaciones informáticas

Se ha continuado con el desarrollo y optimización de las aplicaciones informáticas CNA Lab, para la gestión de muestras y resultados, y SIGECA, para la gestión del sistema de calidad del CNA.

La Red de laboratorios de Seguridad Alimentaria hizo necesaria tras su constitución en 2014, el desarrollo de la aplicación informática RELSA para la gestión de la oferta analítica de los laboratorios que participan en el control oficial. Una vez finalizada, se incorporó a la página web de AECOSAN con la finalidad de que los laboratorios comenzaran a incorporar y actualizar sus respectivas informaciones, realizándose en el CNA su administración, mantenimiento y desarrollo con la incorporación de nuevas funcionalidades.

11. Indicadores

1	Parámetros analíticos totales	17.229
2	Ensayos de intercomparación organizados por el CNA	14
3	Comunicaciones técnicas	42
4	Asistencia a reuniones	41
5	Suministro de material de referencia	111
6	Nuevas técnicas analíticas acreditadas	34
7	Número total de publicaciones científicas	8
8	Ensayos de intercomparación con participación del CNA	89
9	Cursos impartidos	12
11	Número estancias de formación de personal externo, nacional e internacional (personal externo, no becario)	2

12. Muestras recibidas en el CNA

Durante el año 2015 se han registrado en el Centro Nacional de Alimentación un total de 2.526 muestras de las cuales se pueden destacar los siguientes grupos desglosados por las CC AA de procedencia.

12.1 Muestras relacionadas con el estudio de triquina: de acuerdo con el Reglamento (CE) N° 2075/2005 de la Comisión de 5 de diciembre de 2005 por el que se establecen normas específicas para los controles oficiales de presencia de triquinas en la carne.

Comunidad Autónoma	Aragón	Asturias	Castilla y León	Cataluña	Madrid	Navarra
Nº Muestras	3	1	4	25	11	2

12.2 Muestras para el estudio de determinación de especies, *Listeria* y *Salmonella* en el ámbito del programa de verificación oficial de EE UU. Tomadas por los Servicios Veterinarios Oficiales de diferentes CC AA en las empresas cárnicas autorizadas para la exportación de productos cárnicos de cerdo a EE UU.

Comunidad Autónoma	Andalucía	Castilla-La Mancha	Castilla y León	Extremadura	La Rioja	Valencia
Nº Muestras	23	17	98	18	9	3

12.3 Muestras recibidas implicadas en brotes de transmisión alimentaria: en ellas se procedió a investigar la posible presencia de toxina botulínica, *Clostridium botulinum*, toxina estafilocócica y triquinas.

Comunidad Autónoma	Andalucía	Canarias	Castilla y León	Cataluña	País Vasco	Valencia
Nº Muestras	6	3	1	5	1	2

12.4 Muestras de control oficial para la realización análisis dirimentes

Comunidad Autónoma	Andalucía	Cantabria	Castilla y León	Cataluña	La Rioja	Valencia
Nº Muestras	21	1	7	6	1	29



12.5 Muestras de cepas para su tipificación. Recibidas en el CNA en el ámbito del Programa de cooperación científica con las CC AA para el tipado de cepas.

Comunidad Autónoma	Andalucía	Canarias	Castilla y León	Extremadura	La Rioja	Navarra	Valencia
Nº Muestras	10	165	2	3	6	16	23

12.6 Muestras de cepas de *Salmonella* para el estudio de resistencias antimicrobianas. De acuerdo a la Decisión de ejecución 2013/652/UE sobre el seguimiento y la notificación de la resistencia de bacterias zoonóticas y comensales a los antibióticos.

Comunidad Autónoma	Andalucía	Aragón	Asturias	Baleares	Canarias	Murcia	Valencia
Nº Muestras	5	93	36	1	1	4	2

12.7 Muestras de carne refrigerada de bovino y porcino para el estudio de *Escherichia coli*. De acuerdo a la Decisión de ejecución 2013/652/UE sobre el seguimiento y la notificación de la resistencia de bacterias zoonóticas y comensales a los antibióticos.

Comunidad Autónoma	Andalucía	Asturias	Baleares	Canarias	Cataluña	Galicia
Nº Muestras	100	22	28	24	124	24
Comunidad Autónoma	Madrid	Murcia	País Vasco	Valencia		
Nº Muestras	144	32	24	96		



Laboratorio Nacional de Referencia de Biotoxinas Marinas (LNRBM)

1. Laboratorio Nacional de Referencia de Biotoxinas Marinas (LNRBM)
 - 1.1 Reunión anual de los Laboratorios de Control Oficial de Biotoxinas Marinas de la Red Nacional
 - 1.2 Organización de ensayos de aptitud
 - 1.3 Colaboración con el Laboratorio Europeo de Referencia de Biotoxinas Marinas
 - 1.4 Participación en jornadas
2. Laboratorio Europeo de Referencia de BIOTOXINAS Marinas (EURLMB)
 - 2.1 Coordinación de las actividades de la Red de Laboratorios Nacionales de Referencia de Biotoxinas Marinas de la UE y provisión de asistencia técnica y entrenamiento
 - 2.1.1 Reuniones
 - 2.2 Ensayos de aptitud
 - 2.3 Desarrollo de métodos analíticos
 - 2.4 Producción científica del EURLMB
 - 2.4.1 Participación en congresos internacionales y simposios
 - 2.4.2 Publicaciones
 - 2.5 Misiones
 - 2.5.1 Visitas a los NRLs
 - 2.5.2 Comité europeo de normalización (CEN/TC 275)
 - 2.5.3 Participación en los grupos de trabajo y meetings de Codex Alimentarius relacionados con Biotoxinas Marinas
 - 2.5.4 Asistencia a países terceros en temas técnicos
 - 2.6 Asesoramiento científico
 - 2.7 Actividad de fitoplancton



1. Laboratorio Nacional de Referencia de Biotoxinas Marinas (LNRBM)

El Laboratorio Nacional de Referencia de Biotoxinas Marinas, cumple con las funciones previstas en el artículo 33 del Reglamento (CE) nº 882/2004 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 29 de abril de 2004. Entre sus actividades cabe destacar:

- Asistencia científica y técnica a la autoridad competente.
- Difundir la información suministrada por el Laboratorio Europeo de Referencia a la autoridad competente y a los Laboratorios de Control Oficial de Biotoxinas Marinas de la Red Nacional.
- Organizar, cuando proceda, ensayos de aptitud destinados a los Laboratorios de Control Oficial de Biotoxinas Marinas.
- Proporcionar asistencia y coordinar, en su área de competencia, las actividades de los Laboratorios de Control Oficial.
- Colaborar con el Laboratorio Europeo de Referencia.

Se indican a continuación las actividades más destacadas durante el año 2015.

1.1 Reunión anual de los Laboratorios de Control Oficial de Biotoxinas Marinas de la Red Nacional

La reunión tuvo lugar el día 7 de mayo en la sede de la AECOSAN en Madrid y se contó con la asistencia de participantes de nueve laboratorios de la Red Nacional. Se dio cuenta del plan de actividades a desarrollar en 2015. Por otra parte, se informó de los temas más relevantes tratados en reuniones y grupos de trabajo de la Red de Laboratorios Nacionales de Referencia de Biotoxinas Marinas de la UE y de otros aspectos de interés.

1.2 Organización de ensayos de aptitud

Se organizaron tres ensayos de aptitud dirigidos a los Laboratorios de Control Oficial de Biotoxinas Marinas de la Red Nacional:



determinación de toxinas amnésicas (ASP), determinación de toxinas del grupo de la saxitoxina (toxinas PSP) y determinación de toxinas lipofílicas reguladas por la UE.

El porcentaje de participación ha sido de un 64% para los ensayos de aptitud de toxinas ASP y PSP y de un 45% para el ensayo de aptitud de determinación de toxinas lipofílicas.

1.3 Colaboración con el Laboratorio Europeo de Referencia de Biotoxinas Marinas

- Participación en los ensayos de aptitud, organizados por el EURLMB, para las toxinas amnésicas, las toxinas paralizantes y toxinas lipofílicas reguladas por la UE.
- Actividad de control de fitoplancton participó representando al NRL Español en el Working Group de Fitoplancton organizado por el EURLMB que tuvo lugar en Bruselas.
- Reunión anual de los Laboratorios Nacionales de Referencia, asistencia a la reunión de NRLs los días 22 y 23 de octubre en Cesenatico, (Italia) organizada por el EURLMB.

1.4 Participación en jornadas

El laboratorio de Referencia de Biotoxinas Marinas participó con una presentación en las Jornadas de Referencia organizadas por el Centro Nacional de Alimentación (Majadahonda).

2. Laboratorio Europeo de Referencia de Biotoxinas Marinas (EURLMB)

El Laboratorio de Referencia Europea para Biotoxinas Marinas (EURLMB), cumple con las funciones previstas en el artículo 32 del Reglamento (CE) Nº 882/2004 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 29 de abril de 2004. Entre sus actividades cabe destacar:

- La coordinación de las actividades de la Red de Laboratorios Nacionales de Referencia (NRLs).
- Provisión de asistencia técnica y entrenamiento a los NRLs y a terceros países en desarrollo.
- Asesoramiento científico y apoyo a la Comisión Europea.

- La organización de ensayos de aptitud, que permiten realizar un adecuado seguimiento de los NRLs.
- El desarrollo de nuevos métodos analíticos que puedan complementar o mejorar las técnicas de referencia para las toxinas reguladas y desarrollar metodologías analíticas para el análisis de nuevas toxinas emergentes. La actividad en este campo, se desarrolla con la colaboración directa del grupo de investigación del Departamento de Química Analítica y Alimentaria de la Universidad de Vigo.

Se indican a continuación algunas de las actividades específicas realizadas durante el año 2015.

2.1 Coordinación de las actividades de la Red de Laboratorios Nacionales de Referencia de Biotoxinas Marinas de la UE y provisión de asistencia técnica y entrenamiento

2.1.1 Reuniones

Reunión anual de los Laboratorios Nacionales de Referencia
El XVIII workshop organizado y coordinado por el EURLMB con la colaboración del NRL italiano, tuvo lugar los días 22 y 23 de Octubre en Cesenatico, (Italia). Este año la reunión contó con la asistencia de veinte NRLs de los distintos países miembros. En la agenda de la reunión destacó el análisis de los resultados obtenidos por los NRLs en el ensayo de aptitud, la revisión de las actividades realizadas por el EURLMB, la exposición de las actividades realizadas por los NRLs y el debate sobre temas relevantes relacionados con metodologías analíticas.

Asistencia técnica y entrenamiento a los NRLs y a terceros países en desarrollo

Durante el año 2015 el EURLMB impartió en sus instalaciones diferentes entrenamientos.

Varios NRLs y países terceros solicitaron entrenamiento en el método de análisis para toxinas paralizantes, de acuerdo a

esta solicitud el EURLMB realizó un curso específico de entrenamiento. A los participantes, se les proporcionó un entrenamiento teórico-práctico que resultó altamente satisfactorio, de acuerdo con la evaluación de las encuestas de valoración del mismo.

A través del Programa TAIEX de la Comisión Europea, se proporcionó entrenamiento al personal del "Regional Veterinary Institute on Marine Biotoxins of Croatia", en la aplicación del procedimiento estándar para la determinación de biotoxinas marinas lipofílicas en moluscos mediante LC-MS/MS.

A través de Agriconsulting Europe S.A., Brussels se desarrolló una misión en moluscos bivalvos vivos España-Namibia. Se proporcionó entrenamiento a un técnico de Namibia específicamente en la aplicación de metodologías analíticas para toxinas paralizantes y para toxinas lipofílicas

Grupos de trabajo

• Working Group de LC-MS/MS

El WG de LC-MS/MS se reunió en las instalaciones del EURLMB. Los participantes fueron los representantes de los NRLs involucrados en el mismo, contando además con la participación del Dr. James F. Lawrence, Health Canada, Ottawa y con el Dr. José Manuel Leao, experto del grupo de investigación de la Universidad de Vigo, como expertos invitados. Se abordaron temas relacionados con el estudio de la aplicabilidad del método de LC-MS/MS para toxinas Lipofílicas a moluscos procesados.

• Working Group de Fitoplancton

Tuvo lugar en Bruselas y asistieron representantes de los NRLs, por parte del EURLMB participó el Prof. Serret y la Directora. Este WG trabaja para establecer las prioridades en el intento de armonización del control del fitoplancton.

• Working Group de moluscos bivalvos

El WG de moluscos bivalvos es convocado frecuentemente por la DGSANTE para debatir temas de interés relacionados con



aspectos de control microbiológico y de biotoxinas marinas en moluscos bivalvos. Forman parte de este WG representantes de la Comisión Europea, FVO, Autoridades Competentes y los Directores o personas en quienes deleguen, de los Laboratorios de Referencia de biotoxinas marinas y de moluscos bivalvos. En ocasiones pueden participar también en dicho grupo de trabajo, representantes de la industria. El EURLMB participó en todas las actividades de dicho WG en el año 2015.

EL EURLMB participa también como Asesor de la Comisión Europea en el Proyecto de Equivalencia de moluscos bivalvos con los Estados Unidos de América (USA). La Directora del EURLMB participa directamente en la Comisión de la Delegación Europea y en ese sentido durante el 2015 participó en reuniones diversas con el fin de preparar la auditoria que se llevó a cabo en diversos Estados de USA. Dicha Auditoria se llevó a cabo en marzo del 2015 con la participación directa de la Directora del EURLMB en el equipo Auditor. Por su parte la Auditoría a los Estados Miembros de la UE tuvo lugar en junio de 2015.

En dicha Auditoría el equipo Auditor de la FDA visitó las instalaciones del EURLMB. En esta visita se presentaron las actividades y funciones del EURLMB como Laboratorio de Referencia que coordina las actividades de los NRL de la UE y en particular en los Estados Miembros implicados en dicho proyecto de Equivalencia (ES y NL).

• Working Group "Advisory Board"

Con el fin de tratar temas de relevancia en el campo del análisis de biotoxinas y de ganar efectividad en los debates, el EURLMB ha creado un "Advisory Board integrado por expertos de notable actividad científica en el campo de las biotoxinas marinas, en la red de Laboratorios Nacionales de Referencia de la UE. Este grupo de expertos asesora al EURLMB en diversas materias y en la reunión con los citados expertos pueden participar también expertos externos en función del tema que se quiera abordar. A modo de ejemplo el grupo de expertos se reunió en el 2015 en varias ocasiones para tratar temas relacionados con temas de interés como futuras validaciones analíticas, cálculo de la incertidumbre, etc. El EURLMB contó con la colaboración de expertos externos de prestigio como Dr. J. Hungerford (FDA, AOAC, USA), Dr. P. Burdaspal (AECOSAN, España), Dr. J.M. Andrade (Universidad de La Coruña, España)

2.2 Ensayos de aptitud

El objetivo principal de los ensayos de aptitud es dotar a los laboratorios de una poderosa herramienta de control de la calidad de sus análisis, que les permite: comparar sus resultados con laboratorios similares, monitorizar sus resultados a lo largo del tiempo, detectar tendencias y considerar acciones preventivas y/o correctivas cuando sea necesario.

Al igual que en años anteriores se organizaron tres ensayos de aptitud para los Laboratorios Nacionales de Referencia de biotoxinas marinas de la red europea. En estos ejercicios se contó también con la participación de cuatro laboratorios de terce-



ros países. Los ejercicios organizados cubrieron las toxinas amnésicas, las toxinas paralizantes y toxinas lipofílicas reguladas por la UE.

Desde la Comisión se hace especial hincapié en la importancia de seguimiento de los resultados de los NRLs en los ensayos de aptitud, y en la necesidad de mantener a la Comisión informada del cumplimiento de los mismos. En este sentido el EURLMB lleva a cabo el continuo seguimiento de los Laboratorios y les proporciona la asistencia necesaria.

2.3 Desarrollo de métodos analíticos

Las tareas desarrolladas por el EURLMB en lo que se refiere al desarrollo e implementación de metodologías analíticas para biotoxinas marinas se llevan a cabo en colaboración con el grupo de investigación del Dpto. de Química Analítica y Alimentaria de la Universidad de Vigo y en concreto con el apoyo del grupo de investigación que dirige la Directora del EURLMB.

La actividad investigadora llevada a cabo durante el año 2015 se centró en:

LC-MS/MS para determinación de toxinas lipofílicas

Estudios asociados a la aplicabilidad de la técnica de LC-MS/MS para la determinación de toxinas lipofílicas en moluscos procesados. Los estudios iniciados en este punto contaron con la colaboración de ANFACO- CECOPESCA. Se dispone de datos que están siendo preparados para publicación.

Metodologías basadas en la Cromatografía de líquido acoplada a la espectrometría de masas (LC-MS/MS) para la determinación de toxinas emergentes

Se continúa con las tareas de investigación relacionadas con la implementación de nuevas metodologías analíticas para la determinación de toxinas emergentes en la que se incluye las Ciguatoxinas y Palitoxinas. En este sentido, al haber sido concedido un proyecto de investigación del Ministerio al grupo de

investigación de la Universidad de Vigo en el que se encuentran integrados también investigadores del EURLMB, se continuarán con las tareas del citado proyecto centrado de manera especial en las Ciguatoxinas e Iminas cíclicas.

Proyectos

El grupo de investigación de la Universidad de Vigo/EURLMB ha participado en la elaboración de un proyecto europeo que lidera la Universidad de Nápoles, presentado con el apoyo institucional de la Universidad de Vigo. El proyecto está centrado en Palytoxinas y Ovatoxinas y la contribución del grupo de investigación Universidad de Vigo/EURLMB en el mismo se centra en el desarrollo y puesta a punto de estrategias de inmunoafinidad para el tratamiento de muestra y posterior análisis de dichas toxinas.

Concesión del proyecto sobre toxinas Emergentes que fue presentado al Ministerio de Educación y Ciencia en las convocatorias del 2014. El proyecto tiene una duración de tres años y en el mismo participan investigadores del grupo CI8 de la Universidad de Vigo y del EURLMB.

El personal investigador del EURLMB participa en el proyecto Europeo de investigación "STAR PROJECT" con la Universidad de Napoles (Italia), el Ifremer (Francia) y el IRTA (España), centrado en el análisis de Palytoxinas que ha sido recientemente remitido para evaluación a la Comisión Europea.

El grupo de la Universidad de Vigo, dirigido por la Directora del EURLMB, participa también en la elaboración de un proyecto de la EFSA coordinado por la AECOSAN, centrado en la evaluación y caracterización de riesgo de toxinas emergentes en las Costas Europeas (Ciguatoxinas). Dicho proyecto ha sido aceptado por la EFSA y se encuentra en fase de firma.

2.4 Producción científica del EURLMB

La tarea científica del EURLMB se lleva a cabo con la colaboración del Grupo de Investigación de la Universidad de Vigo, los resultados de la misma se describen a continuación

2.4.1 Participación en congresos internacionales y simposios

- 10ª Conferencia Internacional de seguridad de moluscos. Puerto Varas, Chile del 15-20 de Marzo de 2015
- International Conference on Food Contaminants 2015 (Lisboa 13-14 Abril 2015).
- III Congreso Internacional de Calidad y Seguridad Alimentaria ACOFESAL 2015. 10-12 junio 2015.
- Fifth Joint Symposium and AOAC Task Force Meeting on Marine and Freshwater toxins.
- 7th International Symposium on Recent Advances in Food Analysis, RAFA. November 3-6, 2015 Prague, Czech Republic.

2.4.2 Publicaciones

Capítulo del libro a "Handbooks in Toxinology". Instrumental methods for Paralytic shellfish poisoning toxins.	Autores: Begoña Ben, Andrew Turner, Ana Gago-Martínez.
Comunicación oral "The transition from mouse bioassay to chemical methods for the determination of Saxitoxin group toxins: the EURLMB experience".	Autores: Ben-Gigirey, B., Rossignoli, A. E., Gago-Martínez, A.
Poster "Evaluation of the possible source of discrepancy in the results obtained after the application of MBA and LC-MS/MS for the analysis of lipophilic toxins".	Autores: Rossignoli, A.E., Vilariño-Bermúdez, O., Ben-Gigirey, B., Braña-Magdalena, A., Leão-Martins, J.M., Gago-Martínez, A.
Re-assessment of the equivalence of AOAC official methods of analysis 959.08 and 2005.06 in samples contaminated during <i>Gymnodinium catenatum</i> blooms.	Autores: B. Ben-Gigirey, O. Vilariño Bermúdez, A. Escudeiro-Rossignoli, A. Gago-Martínez.
Postcolumn oxidation UPLC fluorescence detection method for the analysis of 12 Paralytic Shellfish Poisoning toxins, including GTX6 and dcNEO.	Autores: A. Escudeiro-Rossignoli, B. Ben-Gigirey, A. Gago-Martínez.
Determination of Amnesic Shellfish Poisoning (ASP) toxins by HPLC-UV using rapid dispersive solid phase extraction sample preparation.	Autores: Jorge Giraldez, Socorro Rivera, Ben-Gigirey, B., Ana Gago-Martínez.
The Use of Performance Indicators as a tool to evaluate the Quality Management in the EU Reference Laboratories: An example of the design and implementation of Performance Indicators in the EU Reference Laboratory for Marine Biotoxins.	Autores: Sabrina Otero ¹ and Ana Gago-Martínez ^{1,2}
Implementation of samples pretreatment protocols for the quantitative analysis of marine biotoxins present in complex seafood samples.	Autores: Guillermo Moreiras ¹ , Natividad García ² , Jorge Giraldez ³ , Socorro Rivera ⁴ , José Manuel Leao ⁵ , Ana Gago-Martínez ^{6*}
Sample preparation: Solution to reduce matrix effect in LC-MS/MS analysis of lipophilic toxins.	Autores: N. García ¹ , G. Moreiras Avendaño ¹ , E. Portela ¹ , J.M. Leao Martins ¹ , E. Perez Santin ^{1,2} , Ana Gago-Martínez ^{1,2*}
Analysis of lipophilic toxins in thermally processed mussels by LC-MS/MS.	Autores: V. Gonzalez ¹ , A. Martínez ¹ , B. Paz ¹ , J.M. Vieites, A.G. Cabado ¹ , G. Moreiras Avendaño ² , J.M. Leao ² , E. Perez ^{2,3} , A. Gago-Martínez ^{2,3}

2.5 Misiones

2.5.1 Visitas a los NRLs

La Directora del EURLMB visitó las instalaciones del NRL Noruego y planteó futuras posibilidades de colaboración con el citado NRL que desarrolla una actividad relevante en el campo de las biotoxinas marinas.

2.5.2 Comité europeo de normalización (CEN/TC 275)

Se trata de una actividad en la que le EURLMB colabora activamente, se han evaluado y enviado comentarios a diversos documentos de biotoxinas marinas del CEN y se participa en las reuniones de dicho Comité.

2.5.3 Participación en los grupos de trabajo y meetings de Codex Alimentarius relacionados con Biotoxinas Marinas

Asesoramiento al Comité del CCMAS del CODEX, en relación a la tipificación de los métodos para Biotoxinas marinas.

2.5.4 Asistencia a países terceros en temas técnicos

En base al Programa de "Better Training for Safer Food" (BTSF), la Directora del EURLMB fue requerida para participar junto al Responsable de LC-MS/MS en una misión en Chile a solicitud de Sernapesca. La misión se llevó a cabo en los laboratorios de Puerto Montt y Santiago. En dicha misión se abordó el entrenamiento en aspectos teórico- prácticos de la técnica de LC-MS/MS para toxinas Lipofílicas. Finalizado dicho training, la Directora del EURLMB impartió un seminario abordando aspectos relevantes y actuales del control de toxinas lipofílicas, transición del método biológico al químico, situación actual, ventajas, inconvenientes, retos futuros, etc.



2.6 Asesoramiento científico

El EURLMB tiene entre sus funciones prioritarias el asesoramiento a la Comisión Europea en materia de biotoxinas marinas.

El asesoramiento a la DG SANCO en el CODEX es una tarea continua y en curso que en este caso se plasma en la implicación directa de la Directora del EURLMB en la participación en las reuniones que incluyan temas relacionados con el análisis de biotoxinas marinas, como es el caso del working group en moluscos bivalvos.

Durante el 2015 cabe destacar el asesoramiento a la Comisión Europea como parte de la Delegación de la Comisión Europea en el CCMAS del Codex en las reuniones de coordinación previas con los Estados miembros, así como en la reunión del Comité que tuvo lugar en Budapest. La tipificación de los mé-

todos de Bioensayo para toxinas paralizantes fue el tema central sobre el que se centró el debate en materia de biotoxinas marinas.

2.7 Actividad de fitoplancton

A requerimiento de la Comisión Europea, se ha incluido una actividad en el plan de trabajo del EURLMB, destinada a establecer directrices armonizadas sobre el control del fitoplancton. El experto que lidera esta tarea es pertenece al Departamento de Ecología de la Universidad de Vigo y se incorporó al personal del EURLMB en enero del 2015 con el fin de coordinar dicha actividad entre expertos de fitoplancton representantes de los NRLs de los distintos Estados miembros de la UE.

Cooperación con la Autoridad Europea de Seguridad Alimentaria (EFSA) y otras actividades internacionales

1. Con el Foro Consultivo (Advisory Forum)
 - 1.1 Punto Focal de EFSA
 - 1.1.1 Asistencia a reuniones
 - 1.1.2 Intercambio de información y visibilidad de EFSA
 - 1.1.3 Participación en grupos de trabajo
 - 1.1.4 Lista española de artículo 36
 - 1.2 Coordinación a nivel nacional de las redes científicas
 - 1.2.1 2ª Reunión de coordinación de los representantes españoles en las redes científicas de EFSA
 - 1.2.2 Nanotecnología en el ámbito alimentario
 - 1.2.3 Jornada "Seafood and emerging food safety issues"
 - 1.3 Reunión bilateral con EFSA
 - 1.4 Proyecto sobre caracterización del riesgo de ciguatera
 - 1.5 Cooperación con otras agencias
2. Actividades AECOSAN en el marco del grupo de jefes de Agencia de Seguridad Alimentaria europeas
3. Visitas institucionales de terceros países



Cooperación con la Autoridad Europea de Seguridad Alimentaria (EFSA)

1. Con el Foro Consultivo (*Advisory Forum*)

Desde la dirección ejecutiva se ha continuado con la colaboración con el Foro Consultivo de la EFSA, incluyendo la asistencia a las 4 reuniones celebradas y organizadas por la EFSA, en Parma (marzo), Jürmala (junio), Milán (octubre) y Luxemburgo (diciembre).

1.1 Punto Focal de EFSA

http://www.aecosan.msssi.gob.es/AECOSAN/web/seguridad_alimentaria/detalle/punto_focal.shtml

Durante el año 2015, se ha continuado desarrollando las funciones de la AECOSAN como Punto Focal de la Autoridad Europea de Seguridad Alimentaria (EFSA) en España.

1.1.1 Asistencia a reuniones

Se ha asistido a las cuatro reuniones realizadas entre los Puntos Focales de la Unión Europea y la propia EFSA, celebradas en Bruselas (febrero), Palma de Mallorca (mayo), Milán (octubre) y Parma (noviembre). A estas reuniones asiste personal de EFSA, representantes de los veintiocho Estados miembros, Islandia y Noruega, como miembros de la red de Puntos Focales, y Suiza, Antigua República Yugoslava de Macedonia, Montenegro, Serbia y Turquía, como observadores.

AECOSAN participó, junto con EFSA, en la organización de la 23ª reunión de Puntos Focales que se celebró en Palma de Mallorca los días 6 y 7 de mayo.

En las reuniones se han tratado temas relacionados con el trabajo de los Puntos Focales, principalmente en lo relativo a su papel en la gestión de la lista de entidades nacionales colabo-

radoras con la Autoridad (Lista del artículo 36 del Reglamento (CE) N° 178/2002), el apoyo a los miembros del Foro Consultivo (*Advisory Forum*) de EFSA, y la gestión de los representantes nacionales en las Redes científicas de EFSA, entre otros temas. Además, varios Paneles científicos de la Autoridad han presentado su trabajo. En el año 2015, se ha prestado especial atención a las actividades relacionadas con el funcionamiento de las Redes Científicas de EFSA y la denominada *Risk Assessment* agenda. Además, en octubre, tuvo lugar la primera reunión conjunta entre el Foro Consultivo y los Puntos Focales.

1.1.2 Intercambio de información y visibilidad de EFSA

Igualmente, con el fin de mejorar la visibilidad de la Autoridad en España, se mantiene actualizado el espacio destinado a EFSA en la página Web de la AECOSAN. Por otro lado, se mantiene una estrecha colaboración con la Oficina de Comunicación de la Agencia para la mejora y ampliación de los espacios dedicados a la Autoridad y para la actualización de la información procedente de ésta. Además, se continúa facilitando información a través del boletín digital Punto Focal de EFSA, del cual se han emitido 10 ediciones durante 2015. Este Boletín se dedica casi en exclusividad a noticias y peticiones de información procedentes de EFSA y otros Puntos Focales. Todas las ediciones realizadas pueden consultarse en el siguiente enlace: http://www.aecosan.msssi.gob.es/AECOSAN/web/seguridad_alimentaria/detalle/boletin_punto_focal.shtml.

Se han atendido las peticiones de información y consultas procedentes de la Autoridad (planes de trabajo, actividades formativas, colaboraciones diversas, consultas públicas, convocatorias de contratos, etc.), de otros Puntos Focales (Bulgaria, Eslovaquia, Francia, Grecia, Italia y Polonia; con un total de más de 10 consultas contestadas) y de otras partes interesadas. La naturaleza de las peticiones es muy variada, aunque en los casos de petición de información siempre están referidas a temas de evaluación de riesgos de interés para el país solicitante. Así se



han recibido consultas sobre evaluaciones de riesgo relativas a la contaminación de setas por dípteros, exposición al glifosato, normativa nacional de bienestar animal, el uso de fitoplancton como alimento, epigenética y alimentación, análisis químicos de la sal del Himalaya, venta de alimentos pasada la fecha de consumo preferente, consumo de selenito de sodio, microfiltración de leche cruda y riesgos para la salud derivados del consumo de carne roja, entre otras. Otros países han solicitado que se haga publicidad sobre eventos nacionales de interés para la comunidad científica, como seminarios sobre sanidad animal, higiene alimentaria, o la iniciativa VectorNET, entre otros.

1.1.3 Participación en grupos de trabajo

Además, la Agencia ha participado en el Grupo de Discusión para la elaboración de una guía para los representantes nacionales en las redes científicas de EFSA, creado por mandato de la Red de Puntos Focales de EFSA.

1.1.4 Lista española de artículo 36

En relación a la Lista española de Artículo 36, la Agencia ha colaborado en la entrada de la Universidad Politécnica de Valencia (UPV), la Universidad de Las Palmas de Gran Canaria

(ULPGC) y el Servicio Canario de la Salud en la Lista, mediante el apoyo técnico e informativo a las instituciones, así como mediante la participación en el proceso formal canalizando la solicitud hacia la Representación Permanente de España en Bruselas y a EFSA.

De igual manera se ha facilitado el proceso de nueva entrada y de actualización de datos a otras organizaciones cuya entrada en la Lista se espera para el año 2016 (Universidad de Castilla-La Mancha).

Además, durante el año 2015 se ha trabajado especialmente en la armonización de las organizaciones de la Lista española que no son entidades legales y que deben regularizar su estatus para poder continuar en la misma.

1.2 Coordinación a nivel nacional de las redes científicas

Durante el año 2015, se ha incrementado el trabajo de coordinación con los representantes españoles en las Redes Científicas de EFSA.

En esta línea se organizaron las siguientes reuniones y jornadas:

1.2.1 2ª Reunión de coordinación de los representantes españoles en las redes científicas de EFSA

El 2 de diciembre se celebró la 2ª Reunión de coordinación de los representantes españoles en las redes científicas de EFSA.

Asistieron dieciséis representantes nacionales y sustitutos de trece de las quince redes científicas actualmente existentes en EFSA. AECOSAN es representante en tres de ellas: red de recopilación de datos de contaminantes y otras sustancias, red de datos de consumo de alimentos, y grupo de trabajo para el control de residuos de plaguicidas; y co-representante, junto con el Ministerio de Agricultura, Alimentación y Medio Ambiente en otras dos: red científica de recogida de datos de zoonosis y red científica de recogida de datos de residuos de medicamentos veterinarios, de reciente creación.

Durante la reunión se trataron diferentes temas como los nuevos documentos guía creados por EFSA junto con los Puntos Focales para una mejor gestión de las redes. Además 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. En la reunión, se presentó también el cuestionario de opinión creado por AECOSAN y que fue circulado entre los representantes nacionales y sus suplentes. Las respuestas obtenidas fueron analizadas y los resultados se recogieron en un informe, que puede consultarse en: http://www.aecosan.msssi.gob.es/AECOSAN/web/seguridad_alimentaria/detalle/redes_expertos.shtml

1.2.2 Nanotecnología en el ámbito alimentario

El 1 de junio se celebró la Jornada "Nanotecnología y Alimentación", cuyo programa puede consultarse en el siguiente enlace: <http://www.aecosan.msssi.gob.es/AECOSAN/docs/documentos/eventos/2015/nanotecnologia/nanotecnologia.pdf>.

Esta Jornada fue co-organizada por la Agencia junto con el Dr. Jose Manuel Barat, representante nacional en la Red Científica de EFSA sobre Evaluación de Riesgos de Nanotecnologías en Alimentos y Piensos, además de miembro del Comité Científico de AECOSAN, y el Dr. Pedro Serena, del Instituto de Ciencia de Materiales de Madrid, perteneciente al CSIC (Consejo Superior de Investiga-



ciones Científicas). Ambos son miembros del Grupo de Nanotecnología en el ámbito alimentario, que coordina AECOSAN.

Además, el día 2 de diciembre se celebró, en la sede de la Agencia, la 5ª reunión del Grupo de Nanotecnología en el ámbito alimentario, que coordina AECOSAN, y que actualmente está constituido por la AECOSAN, FIAB (Federación Española de Industrias de la Alimentación y Bebidas) y distintas entidades (Universidades, CDTI, Grupos de investigación, distribución alimentaria, etc.) relacionadas con la seguridad alimentaria y la tecnología de alimentos.

Durante la reunión, el representante nacional en la Red Científica de 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 la última reunión de la red de EFSA. Destacó la presentación que realizó durante esa reunión sobre la situación de la investigación en España en el área de nanotecnología, en la que presentó, además, las principales conclusiones de la Jornada "Nanotecnología y Alimentación". Además, se discutieron temas de interés en esta área, como la situación actual del nuevo Reglamento de Nuevos Alimentos, las posibilidades de participación de los grupos de investigación en redes de excelencia o los trabajos realizados por algunos grupos de investigación españoles.

1.2.3 Jornada "Seafood and emerging food safety issues"

El 25 de noviembre se celebró, en la sede del Ministerio de Sanidad, Servicios Sociales e Igualdad, la jornada "Seafood and emerging food safety issues", organizada por AECOSAN, dentro del marco de las actividades de la Red Nacional de Riesgos Emergentes creada en 2014.

En la Jornada se trataron diversos riesgos emergentes asociados al consumo de productos del mar incluyendo riesgos de origen microbiológico, químico y medioambiental. Asistieron miembros de la Unidad de Riesgos Emergentes de



EFSA, los Representantes Nacionales de los distintos Estados miembros de la Red de EFSA de Riesgos Emergentes, y miembros de la red nacional de Riesgos Emergentes coordinada por AECOSAN.

El programa de la Jornada puede consultarse en el siguiente enlace: http://www.aecosan.msssi.gob.es/AECOSAN/docs/documentos/eventos/2015/seafood/FINAL_PROGRAMME.pdf.

1.3 Reunión bilateral con EFSA

Como parte del programa de visitas a los diferentes Estados miembros del Director Ejecutivo de EFSA, el Dr. Url visitó AECOSAN y se organizó un encuentro bilateral entre la Dirección

Ejecutiva de la EFSA y la Presidencia y Dirección Ejecutiva de AECOSAN. El encuentro se realizó en la sede de AECOSAN el 5 de mayo.

1.4 Proyecto sobre caracterización del riesgo de ciguatera

A raíz de la visita institucional del Director Ejecutivo de EFSA a AECOSAN, la Autoridad ha encomendado a la Agencia la tarea de elaborar una propuesta de proyecto sobre la caracterización del riesgo de la intoxicación por ciguatera en Europa.

El proyecto se materializará en 2016, en forma de convenio marco entre la Autoridad y la Agencia.

1.5 Cooperación con otras agencias

El 29 de septiembre se organizó un encuentro Institucional entre el Presidente del Instituto Federal de Evaluación de Riesgos de Alemania (BfR) y AECOSAN, con el objetivo de establecer un marco de colaboración entre ambas instituciones.

2.Actividades AECOSAN en el marco del grupo de jefes de Agencia de Seguridad Alimentaria europeas

En este foro se agrupan los responsables de las Instituciones con competencias en materia de seguridad alimentaria de los 28 Estados miembros, junto con la Comisión y la EFSA, durante el año 2015 tuvieron lugar dos reuniones plenarias, el 26 de junio en Berna (suiza) y el 29 de septiembre en Luxemburgo.

Desde esta Agencia se ha venido trabajando desde 2012, de una manera muy intensa, liderando dos grupos de trabajo en el grupo de Jefes de Agencias de Seguridad Alimentaria de la Unión Europea relacionados con la gestión y comunicación de incidentes alimentarios graves y situaciones de emergencia alimentaria. Este trabajo ha dado como resultado la elaboración del informe *"Compartiendo protocolos, experiencias y conocimientos sobre la gestión y comunicación de crisis alimentarias"* en el que participaron 17 Estados miembros y un total de 18 organizaciones y el documento *"Guidelines for Management and Communication during Food and Feed Safety Incidents"* en el que han colaborado 19 Estados miembros. Ambos documentos se encuentran disponibles en la página web de esta Agencia en inglés y en castellano.

Además y siguiendo las líneas establecidas en los documentos anteriormente mencionados, se ha llevado a cabo la actualización del procedimiento de gestión de incidentes graves y situaciones de emergencia de la AECOSAN, que ha ya sido aprobado por el Presidente de la Agencia y presentado en el Consejo de Dirección con fecha 16.12.2015.

Como continuación de ese trabajo y para poder demostrar la operatividad y eficacia del mismo, es necesario habilitar algunas de las herramientas que en él se describen y efectuar un ejercicio práctico de simulación de una situación de emergencia.

También encuadrado en el grupo de Jefes de Agencia, llevamos trabajando los últimos meses en el diseño de un ejercicio de simulación de un incidente grave alimentario o situación de emergencia. En el mismo participan tres Estados miembros con

experiencia en esta materia, (Alemania, Inglaterra e Irlanda), junto con Portugal y España. Se han llevado a cabo dos reuniones para elaborar las bases del ejercicio. Los siguientes pasos serán una reunión con la Comisión Europea para estudiar su implicación y posible financiación del mismo. La EFSA también está interesada en participar y hemos acordado en el grupo de trabajo que vamos a implicar alguna Autoridad competentes a nivel nacional. Este ejercicio se pretende llevar a cabo a lo largo de este año.



Encuentro AECOSAN-BfR.



Visita de la delegación del Líbano.

3. Visitas institucionales de terceros países

Arabia Saudí

23-02-2015/
06-03-2015

Visita, al igual que en años anteriores, de un grupo de 10 inspectores de seguridad alimentaria de Arabia Saudí para realizar dos semanas de formación en la AECOSAN y en la Comunidad Autónoma de Castilla-La Mancha.

Líbano

11-05-2015

Visita de una delegación del Líbano a la AECOSAN, en el marco del Proyecto Europeo: "EU Practice in Food Traceability", interesados en conocer el Control Oficial de Seguridad Alimentaria en España y en la Unión Europea.

Latinoamérica (Chile, Panamá y Perú)

01-06-2015

Visita institucional a la AECOSAN de una delegación del sector sanitario de Latinoamérica, organizada por el ICEX España Exportación e Inversiones.

China

07-09-2015

Visita de una delegación de China interesada en conocer las medidas de control, seguridad y vigilancia en el consumo en España, así como la seguridad de productos de consumo online.

Vietnán

23-10-2015

Visita institucional de una delegación vietnamita del sector porcino, con el objeto de evaluar las condiciones de higiene y seguridad alimentaria de los establecimientos que exportan a su país, así como del control oficial que se realiza en España. Se les ha hecho una presentación del Centro Nacional de Alimentación con todas las referencias y las actividades que allí se realizan.

China

30-10-2015

Visita de una delegación de China al Centro Nacional de Alimentación, visita de re-inspección de plantas ya autorizadas que han tenido alguna incidencia en la exportación de porcino en el año 2015 (por ejemplo, detección de Salmonella en carne de porcino). Así como recabar información sobre el sistema de control oficial y el procedimiento de certificación en España.

Subdirección General de Coordinación de Alertas y Programación del Control Oficial

1. Actividades desarrolladas en el marco del Control Oficial
 - 1.1 Actividades relacionadas con la planificación del Control Oficial
 - 1.1.1 Plan Nacional de Control Oficial de la Cadena Alimentaria
 - 1.1.2 Informe anual
 - 1.1.3 Grupos de trabajo sobre auditorías y verificación de la eficacia del Control Oficial
 - 1.1.4 Grupo de trabajo sobre complementos alimenticios
 - 1.2 Oficina alimentaria y veterinaria
 - 1.2.1 Actividades desempeñadas en 2014 con las Auditorías de la Oficina Alimentaria y Veterinaria en España
 - 1.3 Otras actividades en la planificación del Control Oficial
 - 1.3.1 Procedimientos documentados
 - 1.4 Programas específicos de Control Oficial
 - 1.4.1 En materia de vigilancia de zoonosis y resistencia a los antibióticos
 - 1.4.2 Plan Nacional de Investigación de Residuos (PNIR)
 - 1.4.3 Residuos de plaguicidas en productos alimenticios
 - 1.5 Gestión de obstáculos a la libre circulación de productos alimenticios por motivos sanitarios y vinculados a incumplimiento de legislación alimentaria
 - 1.5.1 Incidencias vinculadas a incumplimiento de legislación y sin recuperación de mercancías.
 - 1.5.2 Incidencias vinculadas a incumplimiento de legislación y con posibilidad de recuperación de mercancías
 - 1.5.3 Gestión de solicitudes de información vinculadas al estatus de autorización de establecimientos en el marco de la normativa comunitaria específica
 - 1.6 Actividades relacionadas con la modificación del Reglamento (CE) N° 882/2004, sobre Control Oficial
2. Actividades en el marco de la gestión de las redes de alerta
 - 2.1 Red de Alerta Alimentaria (SCIRI)
 - 2.1.1 Datos relativos a las notificaciones gestionadas a través del SCIRI
 - 2.1.1.1 Número de expedientes gestionados en 2015
 - 2.1.1.2 Evolución temporal en la gestión de expedientes 2010-2015
 - 2.1.1.3 Tratamiento de datos relativos a la gestión de expedientes de alerta nacionales 2015
 - 2.1.1.3.1 Distribución según categoría de producto
 - 2.1.1.3.2 Origen de los productos alertados
 - 2.1.1.3.3 Países notificantes
 - 2.1.1.3.4 Según categoría de peligro detectado
 - 2.2 Red de alerta de productos no alimenticios (SIRI)
 - 2.2.1 Notificaciones gestionadas en 2015
 - 2.2.2 Evolución de las notificaciones de la Red de Alerta desde 2007
 - 2.2.3 Datos sobre la gestión de las alertas 2015
 - 2.2.3.1 Notificaciones por CC AA
 - 2.2.3.2 Notificaciones por países
 - 2.2.3.3 Categorías de los productos alertados
 - 2.2.3.4 Riesgos de los productos alertados
 - 2.2.3.5 Notificaciones de productores
 - 2.2.3.6 Origen de los productos alertados
 - 2.2.3.7 Retirada y destrucción de productos
 - 2.2.3.8 Notificaciones publicadas en la web
 - 2.2.4 Otras actividades en el marco de la Red de Alerta SIRI
 - 2.2.4.1 Actuaciones ante productos controlados en frontera por el SOIVRE
 - 2.2.4.2 Notificaciones CPSC
 - 2.2.4.3 Cooperación en materia de Red de Alerta con administraciones y sectores
 - 2.2.4.3.1 Con la Administración
 - 2.2.4.3.2 Con los sectores
 - 2.2.4.4 Comisiones de Apoyo a la Red de Alerta SIRI
 - 2.2.4.4.1 Comité de Valoración
 - 2.2.4.4.2 Comisión Técnica para la Seguridad de los Productos
 3. Otras actividades
 - 3.1 Convenios
 - 3.2 Respuesta a las cuestiones formuladas por los ciudadanos
 - 3.3 Sistema de información para la gestión de alertas alimentarias e información de control oficial
 - 3.4 Otras actividades a destacar realizadas por esta Unidad



1. Actividades desarrolladas en el marco del control oficial

1.1 Actividades relacionadas con la planificación del control oficial

Las actividades relacionadas con la planificación del control oficial desarrolladas durante el año 2015 se podrían agrupar en cuatro grupos: el Plan Nacional de Control Oficial de la Cadena Alimentaria (PNCOCA), el Informe Anual de Resultados del Plan, el grupo de trabajo sobre auditorías y verificación del Control Oficial y el grupo de trabajo sobre complementos alimenticios.

1.1.1 Plan Nacional de Control Oficial de la Cadena Alimentaria

El PNCOCA describe cómo se organizan los controles oficiales a lo largo de toda la cadena alimentaria e identifica y describe las funciones de todas las autoridades competentes implicadas en su diseño y ejecución. Da cumplimiento a la legislación comunitaria, y más concretamente al Art.41 del Reglamento (CE) 882/2004. Se trata de un plan quinquenal sujeto a actualización y adaptación anual.

Con motivo de la expiración de la vigencia del segundo PNCOCA de España se ha elaborado el nuevo Plan 2016-2020. Durante el 2015 se ha trabajado en este nuevo Plan con el fin de intentar mejorar tanto su contenido como su estructura. Se han mantenido diversas reuniones entre AECOSAN y las demás Autoridades competentes implicadas: Ministerio de Agricultura Alimentación y Medio Ambiente (MAGRAMA), Subdirección General de Sanidad Exterior (SANEX) y las Consejerías de Sanidad de las CC AA y se ha trabajado para:

- Consensuar una nueva estructura general del Plan, con una parte común muy reducida y los sistemas de control diferenciados por Ministerios y Unidades ministeriales.



- Incluir por primera vez en el Plan las Autoridades competentes de Consumo.

Además se ha trabajado en un nuevo diseño de la publicación del PNCOCA en la página Web de la AECOSAN.

La nueva versión del Plan se encuentra disponible en el siguiente enlace:

http://www.aecosan.msssi.gob.es/AECOSAN/web/seguridad_alimentaria/seccion/pncoca.shtml

Dentro del *Sistema de control de establecimientos alimentarios y alimentos producidos o comercializados en el mercado intracomunitario con repercusiones en seguridad alimentaria*,

competencia de la AECOSAN, se ha trabajado en su actualización en línea con los sistemas de calidad, con un claro objetivo: que el Plan sea una herramienta para la mejora continua del sistema de control oficial.

Se han actualizado e incluido mecanismos de autoevaluación de la mejora. Se ha definido un objetivo de alto nivel para el sistema de control que nos ocupa, cinco objetivos estratégicos y los objetivos operativos de cada programa concreto. En línea con estos objetivos se han descrito los correspondientes indicadores de eficacia y de cumplimiento.

Los Programas de control oficial en establecimientos alimentarios se han agrupado en 3 bloques y se ha incluido un nuevo bloque: las campañas de control oficial.

- Bloque I: Control de establecimientos alimentarios.
- Bloque II: Control de la información y composición alimentaria.
- Bloque III: Control de riesgos biológicos y químicos.
- Bloque IV: Campañas de control oficial de mercado.

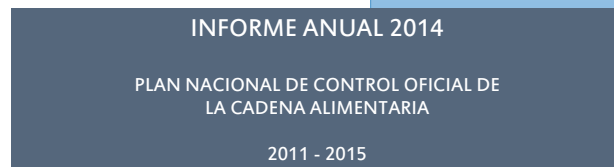
Además de los cambios descritos y de una revisión y reestructuración de los programas ya existentes en el nuevo Plan también se ha realizado una gran labor a través de grupos de trabajo electrónicos, con reuniones presenciales puntuales, en los que han participado activamente las CC AA. Estos grupos de trabajo han elaborado los nuevos programas del PNCOCA relacionados a continuación:

- Programa de control diario de mataderos y control de establecimientos de manipulación de caza silvestre y salas de tratamiento de reses de lidia.
- Programa de control sobre la información de alimentos y MECA's entregados al consumidor final.
- Programa de control de complementos alimenticios.
- Procedimiento de campañas de control oficial de alimentos en el mercado.

1.1.2. Informe anual

El informe anual incluye los resultados de los controles oficiales realizados en España en el ámbito de la Cadena Alimentaria. En el 2015 se recopilieron y analizaron todos los datos del control oficial encuadrados en el Plan correspondientes al 2014. Todas las Autoridades competentes trabajaron de manera coordinada, tanto en la recogida de información como en la redacción del informe.

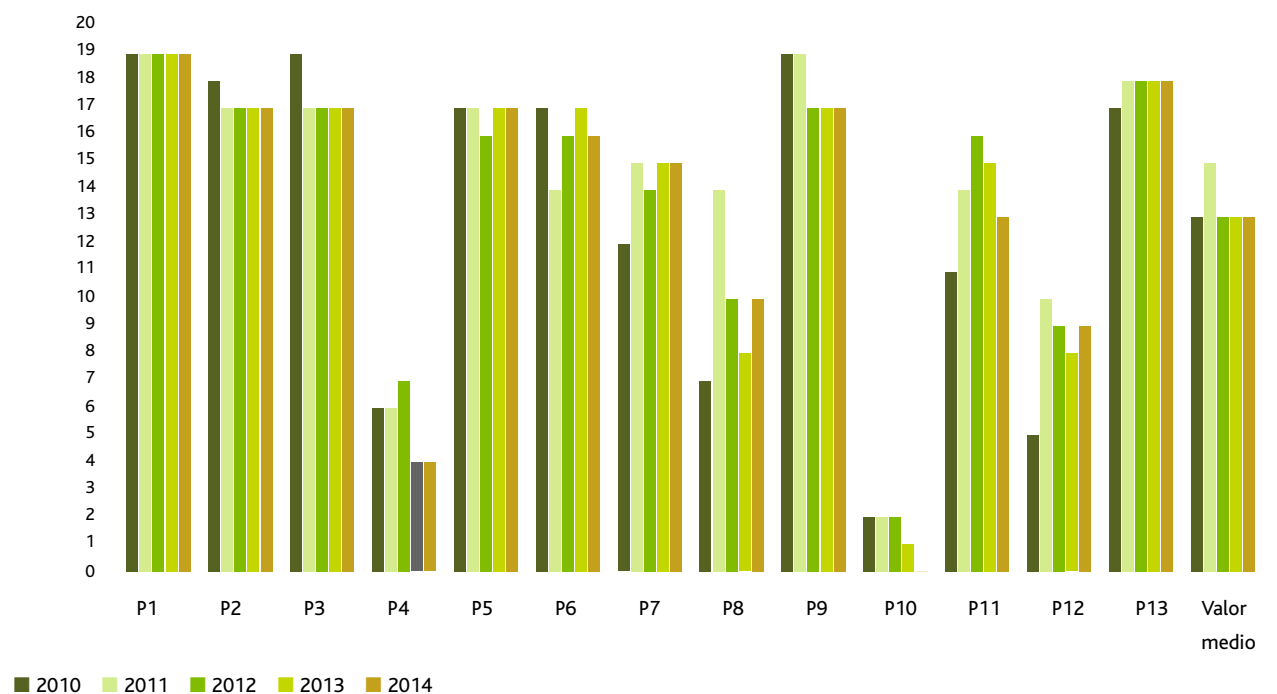
Como aspectos a destacar del informe anual 2014, en el ámbito de la Salud Pública, señalar que el promedio de CC AA que ejecutaron cada uno de los programas de control se sigue manteniendo cómo en estos últimos años en 13 CC AA.



Los programas implantados en mayor número de CC AA son los programas de control general de establecimientos alimentarios, de bienestar animal, de autocontroles, de contaminantes y de residuos de medicamentos veterinarios. Por el contrario, el programa menos implantado en las CC AA es el de alimentos irradiados y el de biotoxinas marinas.

En el gráfico siguiente se puede observar la implantación de cada uno de los programas de la sección III del Plan en el territorio español, desde el año 2010 al 2014:

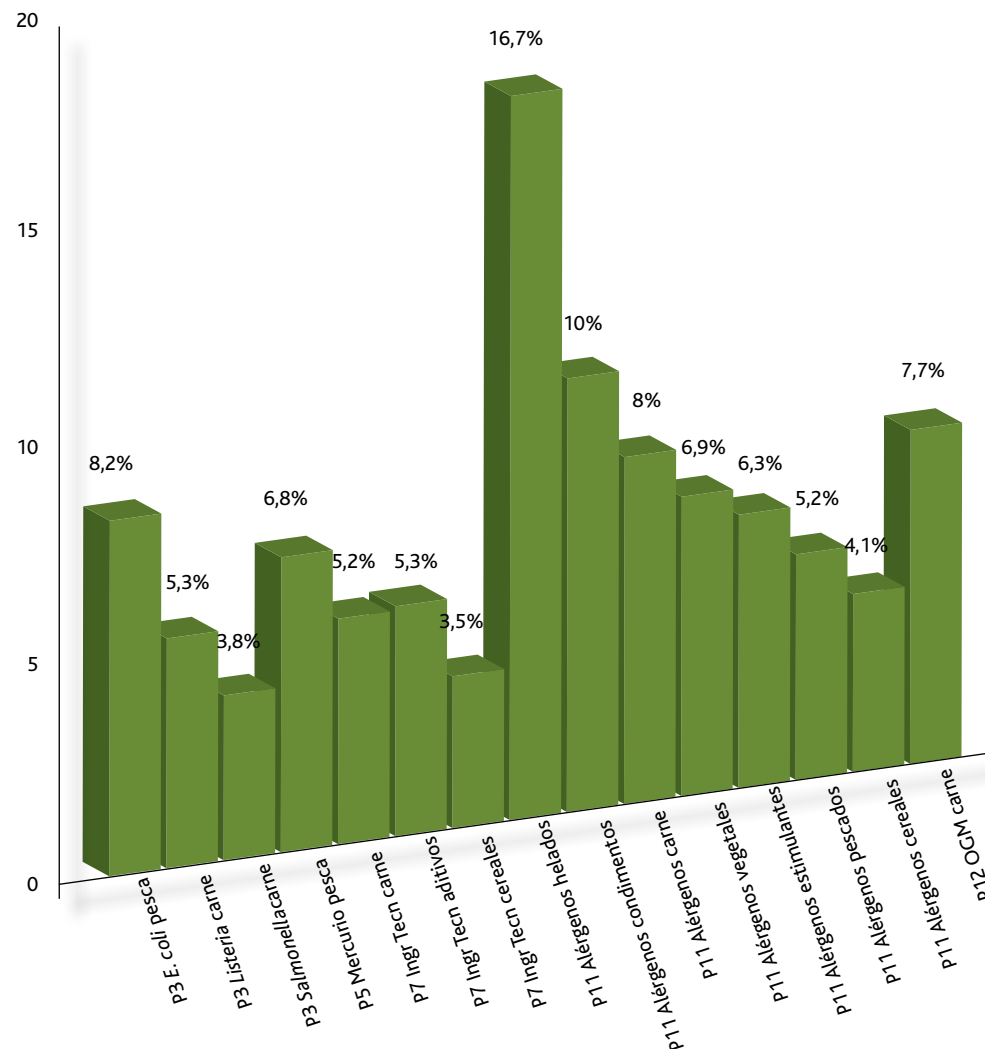
Gráfico 1. Número de CC AA que han llevado a cabo los distintos programas de control. Años 2010-2014



- | | | | |
|----|---|-----|---|
| P1 | Control general de establecimientos alimentarios | P9 | Control de residuos de medicamentos veterinarios en productos alimenticios |
| P2 | Control de autocontroles en la industria alimentaria | P10 | Control de alimentos irradiados |
| P3 | Control de riesgos biológicos en los alimentos | P11 | Control de alérgenos y sustancias que provocan intolerancias en los alimentos |
| P4 | Control de biotoxinas marinas en productos alimenticios | P12 | Control de alimentos biotecnológicos (OMG) en los alimentos |
| P5 | Control de contaminantes de alimentos | P13 | Control de bienestar animal en matadero |
| P6 | Control de residuos de plaguicidas en alimentos | | |
| P7 | Control de ingredientes tecnológicos en alimentos | | |
| P8 | Control de materiales en contacto con los alimentos | | |

Este año como novedad, en las conclusiones se ha realizado un análisis de todos los programas relativos a muestreo de alimentos con el fin de detectar los sectores y peligros que presentan un mayor número de incumplimientos. Estos son los resultados:

Gráfico 2. Porcentaje de incumplimiento por peligro-sector destacable sobre la media de incumplimientos de 2014 de 1,9%



El mayor número de incumplimientos por peligro-sector detectados en 2014 corresponde a: los alérgenos en helados, así como en condimentos y especias, seguidos de E.coli en el sector de pesca, moluscos bivalvos y derivados y alérgenos en carne y derivados.

El informe anual correspondiente a 2014 puede consultarse en el siguiente enlace:

http://www.aecosan.msssi.gob.es/AECOSAN/web/seguridad_alimentaria/detalle/informe_anual_resultados.shtml

1.1.3 Grupos de trabajo sobre auditorías y verificación de la eficacia del Control Oficial

El nuevo PNCOCA 2016-2020 incorpora un nuevo apartado denominado "Revisión del sistema", que se refiere a los diferentes mecanismos que deben poner en marcha las Autoridades competentes a todos los niveles para verificar si sus sistemas de control funcionan adecuadamente y son eficaces. Dentro de este apartado se incluyen tres métodos: Supervisión del control oficial, verificación de la eficacia del sistema y auditorías del control oficial.

A lo largo del año 2015 se ha trabajado intensamente en estos aspectos, tratando por un lado, de establecer métodos coordinados entre todas las comunidades autónomas para revisar sus sistemas, y por otro lado, de encajar esta revisión del sistema dentro del nuevo enfoque del PNCOCA 2016-2020 basado en la mejora continua.

En materia de supervisión del control oficial, ya existía un procedimiento aprobado desde 2012 y que estaba incorporado en el Plan 2011-2015. En el año 2015 se ha realizado una revisión y adaptación del mismo, y finalmente se aprobó en la Comisión Institucional de 27 de mayo de 2015 el "Documento de orientación para la supervisión de los controles oficiales".

En materia de verificación de la eficacia del sistema, la AECOSAN ha participado en dos grupos de trabajo: uno de ellos promovido por la Comisión Europea y otro del Comité del Co-

dex Alimentarius “CCFICS” para desarrollar documentos a nivel europeo e internacional. A efectos de difundir y aplicar el aprendizaje adquirido en estos grupos, en 2015 se creó un grupo de trabajo nacional con CC AA.

Como resultado del trabajo de este grupo se presentaron y aprobaron en la Comisión Institucional de 27 de mayo de 2015 dos documentos:

- “Documento de orientación para el diseño de objetivos e indicadores para la verificación de la eficacia de los sistemas de control oficial en el marco del PNCOCA”.
- “Guía para la aplicación práctica del Documento de orientación para el diseño de objetivos e indicadores para la verificación de la eficacia de los sistemas de control oficial en el marco del PNCOCA”.

En materia de auditorías del control oficial, en Comisión Institucional de 27 de noviembre de 2014 se había aprobado el “Documento marco sobre las auditorías del control oficial” con un total de 11 documentos asociados que desarrollan diferentes aspectos para armonizar conceptos y procedimientos a nivel nacional. A lo largo de 2015, se trabajó en la adaptación e incorporación de todos estos documentos al nuevo PNCOCA 2016-2020, y se ha dado un plazo a las CC AA para que pudiesen adaptar y adoptar los documentos nacionales en sus ámbitos de competencia.

Todos los documentos mencionados en este apartado se encuentran incluidos en el PNCOCA 2016-2020.

1.1.4 Grupo de trabajo sobre complementos alimenticios

El sector de complementos alimenticios tiene importancia creciente en nuestra sociedad y existen numerosos condicionantes que dificultan y limitan la capacidad de las autoridades competentes para su control.

Con motivo del diseño del PNCOCA 2016-2020, se aprovechó la ocasión para incorporar un nuevo Programa 10 sobre el

control oficial de complementos alimenticios. Para ayudar a la aplicación de este programa, se planteó la posibilidad de elaborar guías consensuadas para su posible utilización por las CC AA. Para ello se creó un grupo de trabajo específico que elaboró el citado programa y la “Guía para el control oficial de los establecimientos de complementos alimenticios”, documentos que fueron aprobados en la Comisión Institucional del 30 de septiembre. Actualmente se continúa trabajando para la elaboración de nuevos documentos de consenso a finalizar en 2016 y años sucesivos, entre los que destaca la “Guía para el control oficial del etiquetado y composición de complementos alimenticios”.

1.2 Oficina alimentaria y veterinaria

1.2.1 Actividades desempeñadas en 2015 con las Auditorías de la Oficina Alimentaria y Veterinaria en España

La Oficina Alimentaria y Veterinaria (OAV) programó la realización de 9 auditorías en nuestro país a lo largo del 2015, 4 de las cuales evaluaron los controles oficiales establecidos en los siguientes ámbitos de Salud Pública:

- Auditoría DG (SANCO) 2015-7370, con el fin de evaluar la trazabilidad de la carne posterior al sacrificio, productos cárnicos y productos compuestos, realizada del 26 de enero al 6 de febrero 2015.
- Auditoría DG (SANCO) 2015-7659, con el fin de evaluar el Perfil País, llevada a cabo del 22 al 26 de junio de 2015.
- Auditoría DG (SANCO) 2015-7369, con el fin de evaluar el sistema nacional de auditorías internas, realizada del 20 al 29 de octubre de 2015.
- Auditoría DG (SANCO) 2015-7596, con el fin de evaluar el sistema de controles oficiales relativos a la seguridad de los alimentos de origen animal, en particular, la leche y productos lácteos, realizada del 17 al 27 de noviembre de 2015.

Cabe destacar que la Auditoría DG (SANCO) 2015-7369, con



el fin de evaluar el sistema nacional de auditorías internas, fue un proyecto piloto de la OAV para preparar una serie de auditorías programadas, en la que España se ofreció voluntaria para participar.

También se ha continuado trabajando en la gestión de algunas de las auditorías realizadas en el 2014:

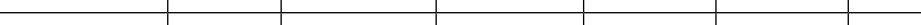
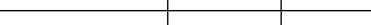
- Auditoría DG (SANCO) 2014-7079, del Bienestar animal en matadero y operaciones relacionadas, realizada del 1 al 10 de abril de 2014.
- Auditoría DG (SANCO) 2014-7017, para evaluar el uso del sistema TRACES, celebrada del 10 al 18 de junio de 2014.

- Auditoría DG (SANCO) 2014/7041, con objeto de evaluar la producción y el uso de determinadas proteínas de origen animal en los piensos para animales de la acuicultura, realizada del 17 al 25 de noviembre de 2014

La gestión de las auditorías supone trabajar en coordinación con las CC AA, y en algunos casos también con otras autoridades competentes implicadas, en las siguientes tareas:

- cumplimentación de los cuestionarios previos,
- preparación de los itinerarios de las auditorías;
- asistencia y soporte técnico durante las visitas;
- emisión de observaciones al borrador de informe de la OAV; y
- preparación de planes de acción frente a las recomendaciones.

En el siguiente cuadro se incluyen las actividades relacionadas con las auditorías OAV llevadas a cabo:

Tabla actividades del área de planificación del control oficial en relación con las auditorías OAV en el año 2015							
Auditoría/etapa	Plan de auditoría y cuestionario	Visita equipo auditor	Borrador informe inglés	Borrador informe español	Informe final inglés	Informe final español	Plan de acción
2014/70792 Bienestar animal en matadero							
2014/7071 Uso del sistema Traces							
2014/7041 Usos de PAT para piensos de los peces							
2015/7370 Trazabilidad carne							
2015/7659 Perfil país							No procede
2015/7369 Auditorías internas							No procede
2015/7596 Leche y productos lácteos							

Cada una de las auditorías sigue su propio cronograma, si bien, tal y como se indica en el cuadro, al finalizar el 2015 todas las auditorías realizadas durante el 2014 y la primera del 2015 habían sido gestionadas en su totalidad.

Respecto al resto de auditorías que tuvieron lugar en 2015 queda pendiente el envío del informe final de la auditoría de revisión del Perfil País, el borrador de informe en español de la auditoría sobre los sistemas de auditoría interna y el borrador de informe en la auditoría de leche y productos lácteos.

Como actividad complementaria a las auditorías realizadas por la OAV, y con el fin de conocer el estado de situación de las auditorías, se elabora de forma mensual un documento para informar a las CC AA y a la Comisión Institucional del estado en el que se encuentra cada una de las auditorías que aún permanecen en proceso. Asimismo se ha elaborado otro documento actualizado con todas las recomendaciones abiertas, los planes de acción y sus plazos de vencimiento, para facilitar su seguimiento tanto por la AECOSAN como por las CC AA.

1.2.2 Auditoría DG (SANCO) 2015/7659 Perfil País

La Auditoría Perfil País es una auditoría general de seguimiento llevada a cabo en España por la OAV, para supervisar los progresos relativos a las recomendaciones pendientes de las auditorías específicas realizadas en nuestro país.

En la misma, y a modo de resumen, fueron evaluadas 76 recomendaciones que permanecían abiertas, de las cuales 38 eran competencia de AECOSAN y las CC AA en materia de Salud Pública.

Como resultado global de la auditoría de perfil país de 2015, quedaron 29 recomendaciones abiertas (28 "En progreso" y 1 en la que "Aún hay que tomar medidas"), de las cuales 15 son competencia de AECOSAN y las CC AA en materia de Salud Pública.

A 31 de diciembre de 2015 se estaba trabajando en las observaciones al borrador del informe en español, para su envío a la OAV.

1.3 Otras actividades en la planificación del control oficial

1.3.1 Procedimientos documentados

Como parte de las incorporaciones al nuevo PNCOCA 2016-2020, se decidió incluir la realización de campañas de control oficial de alimentos coordinadas entre las CC AA, en su rama de salud pública, y la AECOSAN en el marco del Plan Nacional. Los objetivos de esta coordinación son por una parte obtener la máxima eficacia y eficiencia en los controles oficiales y por otra el incluir el resultado de estos controles en el Plan Nacional.

Para ello se ha elaborado, mediante la creación de un grupo de trabajo, el Procedimiento para la gestión de las Campañas Nacionales de Control Oficial de alimentos en el Mercado con el fin de describir los casos en los que resulta procedente la realización de estas campañas y establecer el modo en el que se deben desarrollar. Este documento fue aprobado en la Comisión Institucional del 27 de mayo de 2015 y posteriormente incorporado al PNCOCA.

1.4 Programas específicos de control oficial

1.4.1 En materia de vigilancia de zoonosis y resistencia a los antibióticos

Los objetivos de este programa son asegurar la vigilancia de las zoonosis y de los agentes zoonóticos, conocer el seguimiento de las resistencias de las bacterias a los antibióticos y asegurar la investigación epidemiológica de los brotes de zoonosis en el ser humano, de forma que pueda recogerse la información necesaria para evaluar las fuentes y tendencias pertinentes. Los datos se envían a EFSA (Autoridad Europea de Seguridad Alimentaria) siguiendo los requerimientos de la misma.

A nivel nacional se ha llevado a cabo dentro del programa de zoonosis la realización de 27.383 muestras siendo 971 no conformes (3,5 %), durante el año 2014, porcentaje inferior al del

año 2013 (3,9%) siendo la *Salmonella* el agente más frecuentemente detectado (410 muestras), aunque por porcentaje en relación al número de muestras investigadas son *Campylobacter* (19,3%) y *Yersinia* (14,7%). Con respecto al año 2013 ha disminuido el número de muestras no conformes en *Campylobacter*, *Listeria*, *E. coli* VTEC, Enterotoxina estafilocócica y *Enterobacter sakazakii*.

Tabla 1. Número de muestras positivas por agente zoonótico (datos de 2014)

Agente zoonótico	Nº de muestras investigadas	Nº de muestras no conformes	Porcentaje de no conformes
<i>Brucella</i>	10	0	0,0%
<i>Salmonella</i>	14.045	410	2.1%
<i>Campylobacter</i>	843	163	19,3%
<i>Listeria</i>	9.278	262	2,8%
<i>Yersinia</i>	326	48	14,7%
<i>E. coli</i> VTEC	1.514	30	1,9%
Enterotoxinas estafilocócicas	185	1	1,5%
<i>Enterobacter sakazakii</i>	49	0	0%
Histamina	812	28	3,4%
<i>Staphylococcus</i>	321	29	10%
TOTAL	27.383	971	3,5%

La detección de otros agentes zoonóticos, (Triquinella, hidatidosis, cisticercos) de importancia para la salud pública se realiza mediante la obligatoria inspección post-mortem tanto de los animales sacrificados (más de 56 millones), como en matanzas domiciliarias y cacerías (388.989 piezas de caza).



En cuanto a la **vigilancia de las resistencias a los antimicrobianos**, 2014 ha sido el primer año de aplicación de la Decisión 2013/652/UE sobre el seguimiento y la notificación de la resistencia de las bacterias zoonóticas y comensales a los antibióticos. Durante 2014 se recibieron y analizaron en el Centro Nacional de Alimentación (CNA) un total de 134 cepas de *Salmonella* spp. procedentes de mataderos de 10 CC AA: 132 de canales de broiler y 2 de canales de pavo. Los tres serotipos de *Salmonella* más comúnmente aislados fueron: *S. kentucky* en 24 cepas, *S. Enteritidis* en 17 y *S. anatum* en 14. En cuanto a los antibióticos en los que se han detectado resistencias: 94 cepas mostraron resistencia a la ciprofloxacina, 83 al ácido nalidixico y 18 a la colistina. De las 132 cepas aisladas de canales de broiler, 101 mostraron resistencia a una o más sustancias, mientras que las 2 de pavo también fueron resistentes a uno o más antibióticos.

A lo largo de 2015 se han recibido en AECOSAN un total de 169 notificaciones de muestras positivas a triquina todas ellas

en carne de caza silvestre (169 jabalíes) para dar cumplimiento a Plan Nacional de Contingencia frente a Triquina. Desde AECOSAN se ha dado a su vez comunicación de dichos casos a las unidades competentes del MAGRAMA.

Asimismo se han realizado trabajos de coordinación con las diversas Administraciones y el sector para la implementación de la Decisión 2013/652/UE, sobre el plan coordinado de seguimiento y notificación de resistencia de bacterias zoonóticas y comensales a los antibióticos, para que las cepas de Salmonella aisladas en canales de porcinos de cebo y bovinos menores de 1 año por las CC AA sean enviadas al CNA para realizar las pruebas de sensibilidad antibiótica. Por otro lado, se ha trabajado en el diseño de recogida de 300 muestras de carne de cerdo y 300 muestras de carne de bovino para determinar la presencia de E.coli productor de Beta lactamasas y, en caso afirmativo, realizar las correspondientes pruebas de sensibilidad a determinados antibióticos. Estas cepas y muestras han sido enviadas por las CC AA al CNA para su análisis.

1.4.2 Plan Nacional de Investigación de Residuos (PNIR)

El objetivo es garantizar que los productos de origen animal puestos en el mercado no presenten residuos de determinadas sustancias o residuos en niveles superiores a los establecidos en la normativa vigente, mediante la vigilancia de la cadena de producción de animales y sus productos.

En el año 2014 dentro del plan dirigido se ha superado en el conjunto de las especies animales/productos la frecuencia de muestreo establecida en la Directiva 96/23/CE (46.738 frente a 42.018). En relación con las no conformidades, ha habido en términos absolutos una disminución en 2014, llegando a 67.

Tabla 2. Datos correspondientes al plan dirigido			
	Nº muestras	No conformes	%
Bovino	10.023	8	0,08
Porcino	19.980	13	0,07
Ovino / caprino	4.628	19	0,41
Equino	386	15	3,9
Avícola	7.089	4	0,06
Acuicultura	540	2	0,37
Leche	1.137	1	0,08
Huevos	770	0	0
Conejos	1.003	1	0,10
Caza granja	33	0	0
Caza silvestre	103	2	1,94
Miel	686	2	0,29
TOTAL	46.378	67	0,14



Las conclusiones más relevantes son las siguientes:

Ha disminuido asimismo el porcentaje de no conformidad (0,14% en 2014 frente a 0,16% en 2013). El mayor número de no conformidades se ha debido a residuos de antibióticos, como en años anteriores.

En lo referente al plan de sospechosos, se ha recogido 1.321 muestras con un porcentaje de no conformidad del 1,58% (21 muestras) siendo en su mayor parte a residuos de antibióticos.

El no respeto de los periodos de espera, los tratamientos con prescripción inadecuada, la inadecuada administración de pienso medicamentoso, el mal manejo de animales tratados y el envío a sacrificio de animales enfermos y tratados, junto con animales sanos son las principales causas de estos incumplimientos.

En el seno de la Comisión Nacional del PNIR, se ha incidido en el tema de que los métodos utilizados en este plan, además de lo estipulado en la Decisión 2002/657/CE sobre la validación, deben paulatinamente conseguir la acreditación tanto del laboratorio como de la técnica analítica utilizada, de tal forma que ciertas técnicas de algún laboratorio no han podido utilizarse para la realización de estos análisis por no cumplir estos requisitos. También en 2015 se ha tratado actuaciones específicas de este plan en la producción primaria, así como sus consecuencias en las fases de la cadena alimentaria en las fases posteriores a la misma.

1.4.3 Residuos de plaguicidas en productos alimenticios

Su objetivo principal es garantizar que los productos de origen vegetal, animal y los alimentos infantiles no presentan residuos de plaguicidas en niveles superiores a los establecidos en la normativa vigente, así como evaluar el grado de exposición de los consumidores a estos residuos.

En el marco de este programa se analizaron en el año 2014 un total de 2.384 muestras entre el Programa Coordinado y el Nacional, para control de residuos de plaguicidas, incluyendo tanto muestras de vigilancia como de seguimiento, correspondiendo el máximo a frutas y hortalizas (55,20%) y el mínimo a cereales (2,18%). El 1,30% de las muestras fueron no conformes (30 muestras), siendo dicho porcentaje inferior al del año 2013 (1,70% y 36 muestras respectivamente). La mayor parte de las no conformidades han sido en frutas y hortalizas (27 muestras). Es destacable que no hay ninguna muestra no conforme en alimentos infantiles.

Tabla 3. Muestras totales por grupos de productos, diferenciando aquéllos con resultados por debajo y por encima del LMR y no conformes									
Matriz de la muestra	Total	Sin residuos	%	Con residuos <LMR	%	Con residuos >LMR	%	No conforme	%
Productos de origen animal	667	644	96.55%	22	3.29%	1	0.14%	1	0.14%
Alimentos infantiles	111	111	100%	0	0.0%	0	0.0%	0	0.0%
Cereales	52	34	65%	17	33%	1	1.9%	0	0.0%
Productos procesados	237	196	83%	38	16%	3	1.3%	2	0.8%
Frutas y hortalizas	1316	730	55%	544	41%	42	3.2%	27	2.1%
Otros productos	1	1	100%	0	0.0%	0	0.0%	0	0.0%
TOTAL	2384	1716	72%	621	26%	47	2.0%	30	1.3%

La totalidad de los laboratorios que están acreditados tienen en funcionamiento procedimientos de control de calidad de la Unión Europea para todos o para la mayor parte de los elementos que se establecen en las guías y documentos desarrollados por la Comisión Europea, entre ellos la estimación analítica de la incertidumbre, que es tomada en cuenta para evaluar la conformidad o no de la muestra en lo que respecta a la superación o no del Límite Máximo de Residuos (LMR).



1.5 Gestión de obstáculos a la libre circulación de productos alimenticios por motivos sanitarios y vinculados a incumplimiento de legislación alimentaria

Tiene como objetivo la tramitación de expedientes motivados por incumplimientos de la normativa detectados en el transcurso de las actuaciones de los Servicios oficiales, dentro de los Programas de Control Oficial y/o Vigilancia de las CC AA y de los Estados miembros (EEMM) de la Unión Europea, con o sin recuperación de mercancías.

1.5.1 Incidencias vinculadas a incumplimiento de legislación y sin recuperación de mercancías

En el año 2015, se han tramitado 138 expedientes de información motivados por incumplimientos de legislación, de los que 103 notificaciones se corresponden con productos alimenticios españoles y 23 fueron efectuadas sobre productos alimenticios de origen no español.

Los más numerosos corresponden a carnes y derivados (78), siendo el principal motivo la contaminación biótica, y a productos pesqueros (21) en los que la contaminación química ha sido la incidencia más detectada. En el resto de productos es necesario destacar las irregularidades en el etiquetado.

1.5.2 Incidencias vinculadas a incumplimiento de legislación y con posibilidad de recuperación de mercancías

Durante el año 2015 se han gestionado un total de 41 expedientes de reexpedición (7,9% más que en el año 2014) motivados por notificaciones de inmovilización, destrucción y/o solicitud de devolución de productos alimenticios. Del total de expedientes de reexpediciones gestionados corresponden: 3 a carnes y productos cárnicos, por problemas de etiquetado, contaminación química y aspectos comerciales; 34 a productos pesqueros y moluscos, principalmente por contaminación

química, y a otros productos. En 39 ocasiones estuvieron implicados productos nacionales y en 2 productos originarios de otros EEMM.

1.5.3 Gestión de solicitudes de información vinculadas al estatus de autorización de establecimientos en el marco de normativa comunitaria específica

A lo largo del 2015 se ha dado seguimiento a un total de 7 peticiones de información relativas a la autorización sanitaria de establecimientos de España que comercializan en el mercado único, que no habían podido ser objeto de información por los medios habituales (listados, páginas Web de los organismos competentes...) al tratarse en su mayoría de distribuidores e importadores, en los que, según la legislación vigente, es suficiente con que estén registrados, no necesitando la autorización, o de establecimientos que habían sido dado de baja recientemente o de establecimientos elaboradores que solamente necesitan estar registrados.



1.6 actividades relacionadas con la modificación del Reglamento (CE) N° 882/2004, sobre control oficial

Partiendo del borrador preliminar de modificación del Reglamento (CE) 882/2004, sobre los controles oficiales efectuados para garantizar la verificación del cumplimiento de la legislación en materia de piensos y alimentos y la normativa sobre salud animal y bienestar de los animales, que la Comisión remitió a los EEMM en 2012, desde la AECOSAN y se comenzó a trabajar en el análisis de la propuesta y en su difusión a las CC AA.

Se han realizado numerosas reuniones y consultas, tanto a nivel nacional con el MAGRAMA y SANEX, como con otras unidades, con el objetivo de presentar posturas comunes en las reuniones llevadas a cabo en Bruselas y en los documentos remitidos tanto al Consejo como al Parlamento europeos.

A nivel del Parlamento se envió a una propuesta consensuada desde España con observaciones a todo el documento y el Parlamento ya elaboró su propuesta.

A nivel del Consejo se finalizaron las reuniones del grupo de expertos en mayo de 2015, y han proseguido durante el resto de 2015 a nivel de Agregados (REPER) y de Embajadores (COREPER). A fin de 2015 no se había logrado una postura consensuada con el Parlamento Europeo, postura que se prevé será acordada durante el año 2016 y que desembocará en la aprobación del Reglamento.

De todas estas actuaciones se ha mantenido informadas a las Autoridades competentes de las CC AA.

2. Actividades en el marco de la gestión de las redes de alerta

2.1 La red de alerta alimentaria (SCIRI)

La red de alerta alimentaria a nivel nacional es gestionada a través del Sistema Coordinado de Intercambio Rápido de Información (SCIRI). El objetivo fundamental de este sistema es garantizar que los productos alimenticios destinados al consumidor son seguros y no presentan riesgos para su salud. Para conseguir este objetivo la base primordial es el intercambio rápido de información entre las distintas Autoridades competentes, de manera que facilite y permita la actuación frente a los riesgos que, asociados a los productos alimenticios, tengan o puedan tener repercusión directa o indirecta en la salud de los consumidores.

Desde el año 1987 en que comenzó el desarrollo y funcionamiento de este sistema, se ha constatado su consolidación como sistema eficaz de vigilancia y gestión de las incidencias que pueden presentar los alimentos puestos a disposición del consumidor final. Asimismo, se ha observado como a lo largo de estos años se ha producido una evolución creciente en el número de notificaciones gestionadas en el marco del mismo, posiblemente asociadas tanto a la aplicación de la legislación comunitaria específica en materia de seguridad alimentaria y de control oficial como a la incorporación de nuevos Estados miembros, hasta el total de 28 existentes en la actualidad. Este

sistema en forma de red funciona de forma ágil y adecuada gracias a la colaboración y participación activa de los distintos puntos de contacto que lo integran.

Dentro de este sistema, la AECOSAN se constituye como punto de contacto centralizador y coordinador del SCIRI, de otros sistemas de Red de Alerta Alimentaria como son el Comunitario RASFF (Rapid Alert System for Food and Feed) y de otros sistemas de alerta internacionales como INFOSAN. Los puntos de contacto nacionales son los encargados de mantener una adecuada transmisión de la información y disponer de un sistema que asegure la recepción y envío de la información que garantice una cobertura de 24 horas al día, los 7 días de la semana, para asegurar que ante una notificación urgente se tomen las acciones apropiadas. Las notificaciones sobre productos alimenticios se gestionan a través del sistema en cuatro niveles: alertas, informaciones, rechazos y varios. Los criterios seguidos para encuadrar las notificaciones en alguna de las categorías anteriores son: características del riesgo/peligro vinculado al producto alimenticio; población de riesgo, presentación de casos de mortalidad/morbilidad, origen del producto alimenticio involucrado y distribución del mismo.

La regulación del RASFF se realiza mediante el Reglamento (UE) N° 16/2011 de la Comisión, de 10 de enero de 2011, por el que se establecen las medidas de ejecución del Sistema de Alerta Rápida para los Productos Alimenticios y los Alimentos para Animales. El SCIRI, por su parte, se encuentra regulado mediante el artículo 25 de la Ley 17/2011 de 5 de julio, de Seguridad Alimentaria y Nutrición.

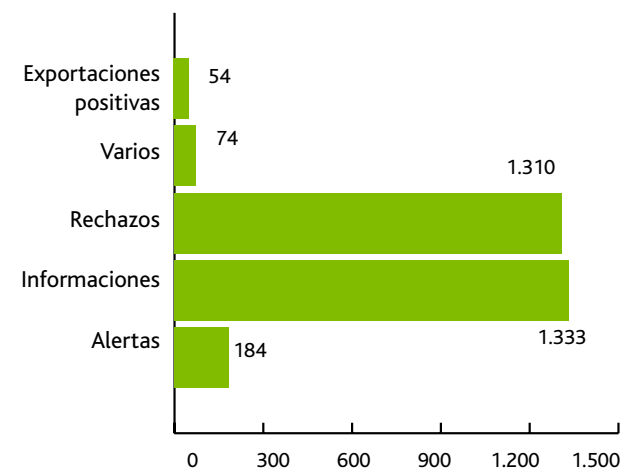
2.1.1 Datos relativos a las notificaciones gestionadas a través del SCIRI

2.1.1.1 Número de expedientes gestionados en 2015

A lo largo del año 2015, se han gestionado a través del SCIRI un total de 2.956 expedientes relativos a productos alimenticios,

de los cuales 184 correspondieron a alertas, 1333 a informaciones, 1.310 a rechazos de productos alimenticios, 74 a los clasificados como varios y, por último, 54 a explotaciones positivas al uso de sustancias prohibidas y/o medicamentos de uso veterinario por encima de los límites legalmente establecidos.

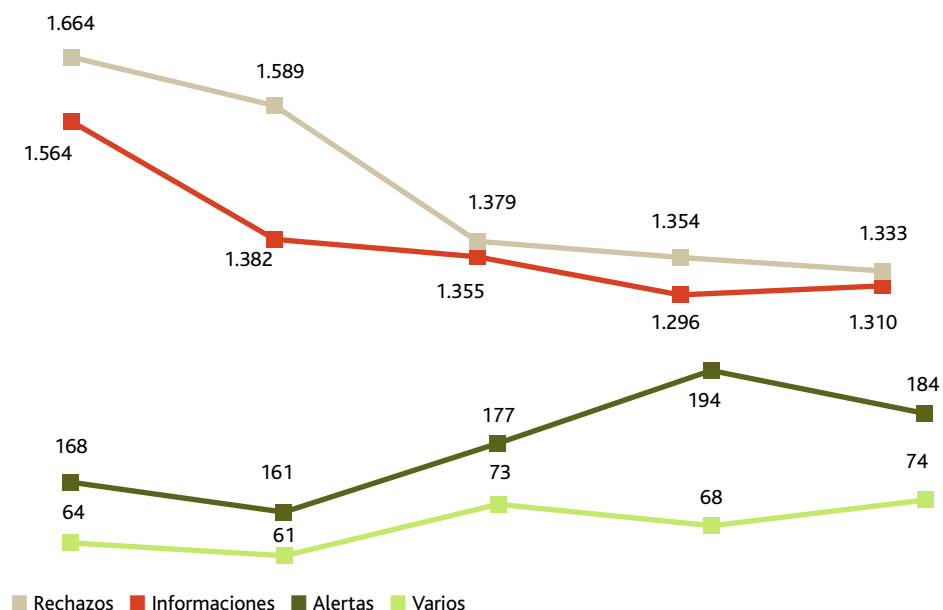
Gráfico 3. Número de expedientes gestionados en 2015



2.1.1.2 Evolución temporal en la gestión de expedientes 2010-2015

En el gráfico siguiente se puede observar la evolución del número de las notificaciones gestionadas en los últimos cinco años dentro del SCIRI:

Gráfico 4. Evolución temporal en la gestión del SCIRI



Analizando los datos expuestos, se puede concluir que en el año 2015 se ha producido una ligera disminución en el número total de expedientes gestionados como alerta e información, si se compara con los datos del año 2014, al contrario de lo que ha ocurrido en los expedientes de rechazos y varios

2.1.1.3 Tratamiento datos relativos a la gestión de expedientes de alerta nacionales 2015

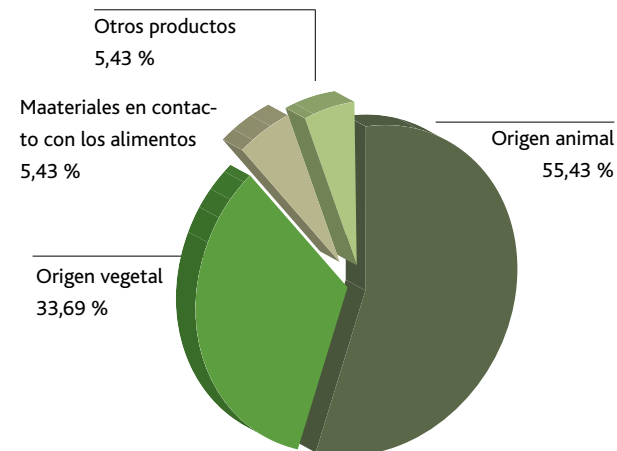
2.1.1.3.1 Distribución según categoría de producto

De las 184 notificaciones que dieron lugar a la apertura de expedientes de alerta, el 55.43% fueron debidas a peligros detecta-

dos en productos de origen animal, el 33.69% en productos de origen vegetal, el 5.43% en el grupo de otros alimentos y, de igual forma, otro 5.43% se refirió a materiales en contacto con alimentos.

Al igual que en años anteriores, en la categoría de productos de origen animal, el mayor número de notificaciones, con diferencia, fueron las relativas a productos de la pesca; destacaron en segundo lugar, pero con un número sensiblemente menor de notificaciones, el grupo de carnes y derivados y, a continuación, los productos lácteos. En productos de origen vegetal hay una distribución más equilibrada entre los grupos que lo integran, en particular, cereales, harinas y derivados; frutas y derivados (incluyendo frutos secos); condimentos y especias y hortalizas, verduras, leguminosas y tubérculos.

Gráfico 5. Distribución de las notificaciones de alerta por categoría de producto



2.1.1.3.2 Origen de los productos alertados

En el año 2015, el 14% de los productos notificados fue de origen extracomunitario mientras que en el resto de los casos el origen fue la Unión Europea (86 %). Las notificaciones de origen nacional constituyeron el 48.36% del total y el 55.97% de todas las de origen comunitario.

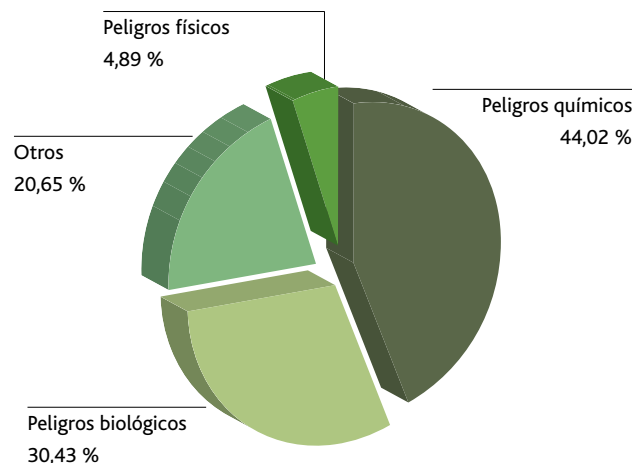
2.1.1.3.3 Países notificantes

Respecto a la participación de los EEMM en las notificaciones gestionadas como alerta a través del Sistema, destaca Italia (24.30%) Francia (13.23%) y España (12.7%).

2.1.1.3.4 Según categoría de peligro detectado

A la vista de los datos obtenidos, se comprueba que el porcentaje de notificaciones relativas a la detección de peligros químicos constituye el grupo más importante con el 44.02% de las notificaciones, seguido de las relativas a peligros biológicos con un 30.43%. Los riesgos físicos representaron un 4.89%. Por último, un 20.65% de los expedientes se englobaron en otros riesgos, grupo donde se incluyen las alertas por alérgenos no declarados, alertas que han experimentado un importante aumento a nivel comunitario y nacional.

Gráfico 6. Distribución de las notificaciones de alerta por categoría de peligros

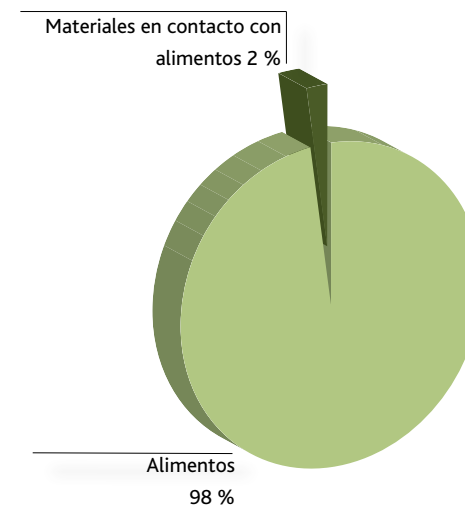


2.1.4 Tratamiento datos relativos a la gestión de expedientes de información nacionales 2015

2.1.4.1 Distribución según categoría de producto

Del total de las notificaciones clasificadas como informaciones (riesgo que no requiere una actuación inmediata por parte de las Autoridades competentes), fueron expedientes de información con implicación de España un total de 108 de las 1.333 tramitadas. Esto supone una disminución en cuanto al año 2014. No obstante, el porcentaje de notificaciones de acuerdo a la categoría del producto implicado se mantiene igual: 98% de los casos correspondieron a alimentos (106 notificaciones) y en un 2% (2 notificaciones) a materiales en contacto con alimentos.

Gráfico 7. Distribución según categoría de producto



Si atendemos al tipo de alimento implicado, el 68.51% de las notificaciones corresponden a alimentos de origen animal, el 23.14% correspondieron a alimentos de origen vegetal, y por último, en el grupo de otros alimentos se incluyeron el 6.48 % de las notificaciones, las cuales casi en su totalidad corresponden a complementos alimenticios.

2.1.4.2 Origen de los productos alertados

De las 108 notificaciones en las que está implicada España, en el 76.85% de los casos el origen del producto es comunitario, siendo España con un 57.40% de las notificaciones el origen más frecuente, seguido muy de lejos por productos de China y Polonia. En cuanto a los productos implicados en las notificaciones con origen España destaca que en el 46.29% de las ocasiones se han visto involucrados pescados y productos de la pesca.

Las tres principales CC AA que han sido origen de los productos notificados han sido: Murcia (15 notificaciones), Galicia (14 notificaciones) y Cataluña (14 notificaciones), destacando en todas ellas las relativas a pescado como consecuencia de la detección de mercurio por encima de los límites legalmente establecidos.

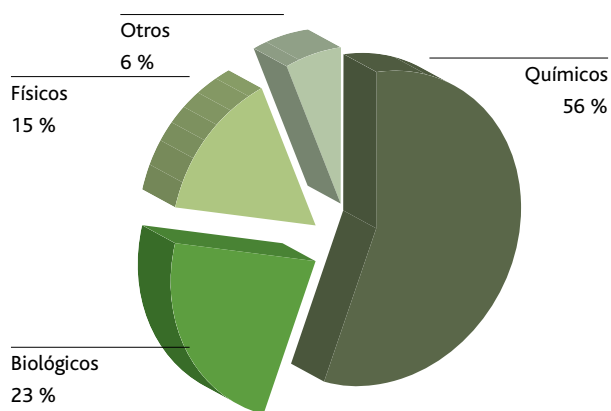
2.1.4.3 Países notificantes

Respecto a la participación de los EEMM en las notificaciones gestionadas como información para seguimiento a través del Sistema, destaca, al igual que el año anterior, Italia (34.25%), seguida de España (22.22%), Francia (10.185) y Alemania (9.2%). El número de notificaciones de España e Italia baja con respecto al año anterior, manteniéndose Alemania y subiendo las realizadas por Francia.

2.1.4.4 Según categoría de peligro detectado

A la vista de los datos obtenidos, se comprueba que el porcentaje de notificaciones relativas a la detección de peligros químicos en alimentos constituye el grupo más importante con el 56% de las notificaciones. Las notificaciones relacionadas con peligros biológicos, con un 23%, ocupan el segundo lugar. Los peligros físicos representaron un 15% del total y, por último en el grupo de otros se incluyeron el 6% de las notificaciones, con riesgos derivados de un incorrecto etiquetado y de productos no autorizados para su comercialización. En el siguiente gráfico, se refleja la distribución en porcentaje según la categoría del peligro detectado:

Gráfico 8. Clasificación según categoría de peligro detectado



2.2 La red de alerta de productos no alimenticios (SIRI)

El sistema de Red de Alerta de productos de consumo no alimenticios, conocido como RAPEX en el ámbito comunitario y como SIRI en el nacional, tiene como objetivo el intercambio rápido de información entre las autoridades encargadas del control del mercado, nacionales y de la UE, ante la presencia de un producto que pueda crear un riesgo, para evitar que los productos inseguros puedan llegar al consumidor. Se trabaja en red con un punto de contacto por cada CC AA y por cada país.

La Agencia Española de Consumo, Seguridad Alimentaria y Nutrición (AECOSAN) es, desde su creación mediante el Real Decreto 19/2014, de 17 de enero, el punto de contacto español del sistema RAPEX y, al mismo tiempo, es la responsable de coordinar el sistema de Red de Alerta nacional de productos no alimenticios (SIRI). AECOSAN, como punto de contacto español de RAPEX, es la que remite a la Comisión Europea las notificaciones emitidas en España, derivadas tanto de actuaciones de control de mercado como de rechazos a la importación de productos que pueden suponer un riesgo grave.

Este sistema de Red de Alerta tiene dos vertientes, una nacional en la que, a través de la coordinación de AECOSAN, se intercambia información entre las Autoridades de consumo de las CC AA (notificaciones CC AA) y otra comunitaria donde las Autoridades de los Estados, a través de sus correspondientes puntos de contacto nacionales, informan a la Comisión Europea sobre las medidas adoptadas frente a productos que pueden generar un riesgo para que las traslade a todos los EEMM (notificaciones CE). En todas estas notificaciones se incluyen los productos cuyo riesgo ha sido comunicado por los productores a las autoridades competentes de los EEMM, en cumplimiento de la obligación establecida en la legislación sobre seguridad general de los productos (art. 5.3 de la Directiva 2001/95/CE y art. 6 del Real Decreto 1801/2003).

Asimismo, AECOSAN emite notificaciones de Red de Alerta (notificaciones INC) como consecuencia de rechazos en fron-

tera a la importación de productos procedentes de terceros países, que podrían generar un riesgo grave, según los incumplimientos detectados en los análisis efectuados previos al despacho aduanero y comunicados por SOIVRE.

El sistema de Red de alerta dispone de dos tipos de procedimiento de notificación dependiendo del riesgo que suponga el producto “grave” o “no grave”.

Para dar cumplimiento a lo establecido en el Reglamento 765/2008/CE del Parlamento y del Consejo europeos, AECOSAN es también el punto de contacto para los productos profesionales y para los productos de consumo que presentan otros riesgos, extendiéndose los riesgos al medio ambiente y a la seguridad en el trabajo, que se trasladan al Ministerio de Industria, Energía y Turismo dadas sus competencias en esta materia.

En el sistema de Red de Alerta nacional también participan el SOIVRE (Servicio Oficial de Inspección, Vigilancia y Regulación de las Exportaciones), la Agencia Estatal de Administración Tributaria (Aduanas), la SETSI (Secretaría de Estado de Telecomunicaciones y para la sociedad de la Información), la Subdirección General de Calidad y Seguridad Industrial y la Subdirección General de Política Energética y Minas del Ministerio de Industria, Energía y Turismo y las asociaciones ANGED (Asociación Nacional de Grandes Empresas de Distribución) y ACES (Asociación de Cadenas Españolas de Supermercados). Con dichos organismos existen mecanismos de colaboración para un intercambio constante de información sobre productos inseguros. También reciben información en temas puntuales la Subdirección General de Productos Sanitarios de la Agencia Española de Medicamentos y Productos Sanitarios, la Intervención Central de Armas y Explosivos de la Dirección General de la Guardia Civil. Además, como apoyo a este sistema, se mantiene una estrecha colaboración con el Instituto Nacional de Toxicología y Ciencias Forenses, del Ministerio de Justicia.

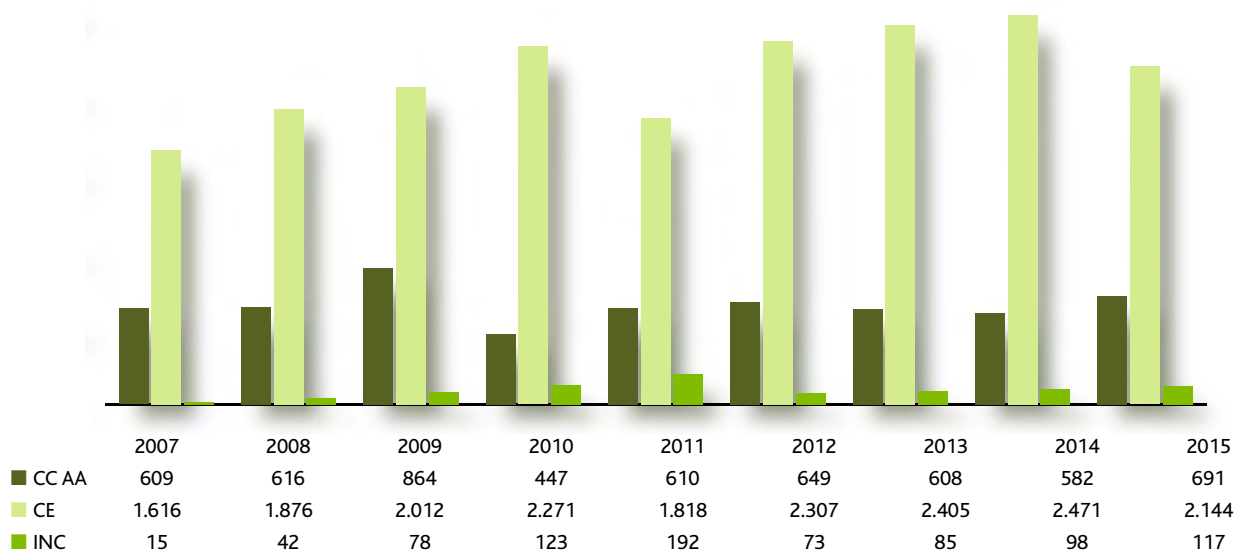
2.2.1 Notificaciones gestionadas en 2015

En el año 2015 se han gestionado 2952 notificaciones, 691 generadas por las CC AA y 2144 recibidas de la UE, que hacen un total de 2835 notificaciones referentes a productos encontrados en el mercado por las autoridades de control, y a las que hay que sumar las 117 emitidas por AECOSAN, todas ellas como consecuencia de los rechazos a la importación de productos que no han llegado al mercado, comunicados por el SOIVRE. La mayoría de notificaciones han sido por riesgo grave.

2.2.2 Evolución de las notificaciones de la Red de Alerta desde 2007

En el gráfico siguiente se puede observar la evolución del número de las notificaciones desde el año 2007:

Gráfico 9. Evolución notificaciones Red de Alerta



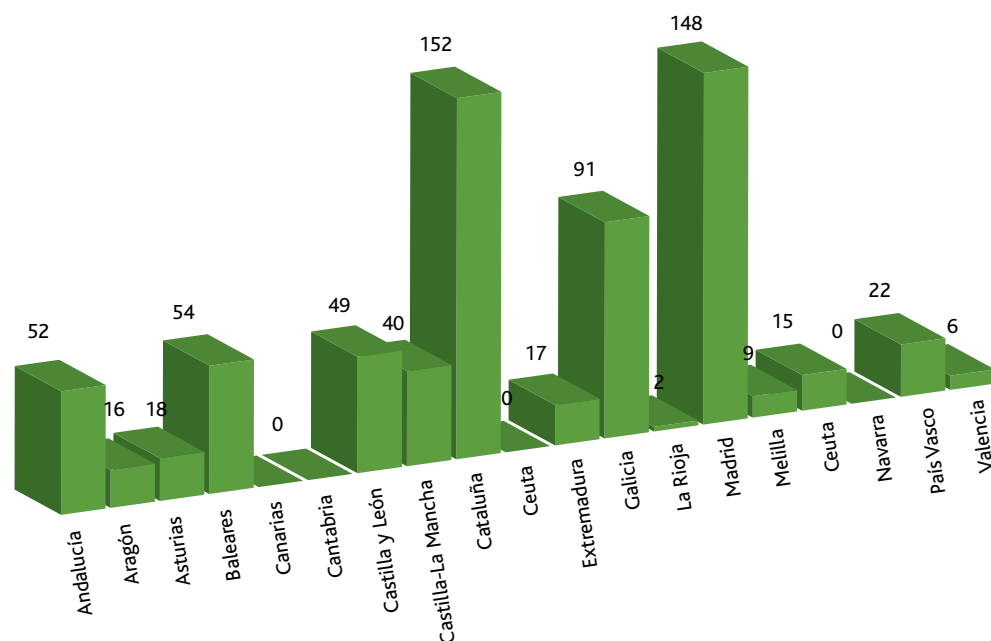
En 2015, el número de notificaciones recibidas de la UE ha disminuido un 13,23% respecto al 2014. En cuanto a las notificaciones CC AA se ha producido un aumento del 18,73%, y las notificaciones emitidas por AECOSAN (notificaciones INC) han aumentado un 19,40% respecto al año anterior. De manera global, se ha producido una disminución de las notificaciones de un 6,3%.

2.2.3 Datos sobre la gestión de las alertas 2015

2.3.3.1 Notificaciones por CC AA

De las 691 notificaciones generadas por CC AA, Cataluña ha sido la CA que ha emitido más notificaciones (152), seguida de Madrid (148), Galicia (91), Baleares (54) y Andalucía (52).

Gráfico 10. Distribución de las notificaciones por CC AA notificante



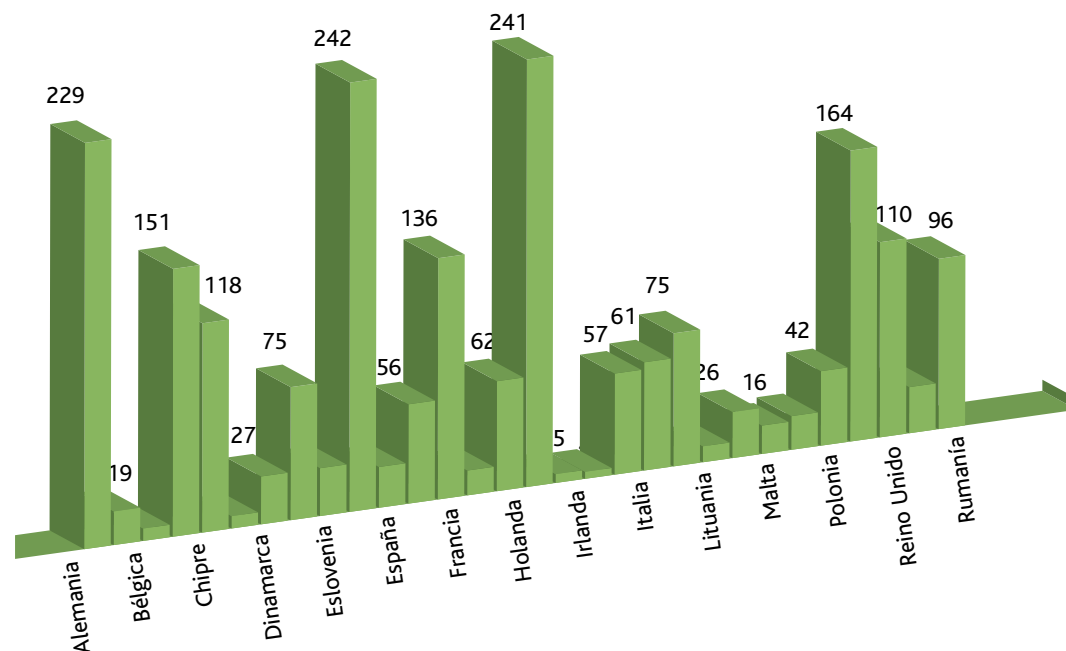
Las comunidades que presentan un aumento en el número de notificaciones emitidas en relación con el 2014 son Andalucía, Aragón, Asturias, Castilla- La Mancha, Cataluña, Galicia, Madrid, Melilla, Murcia, País Vasco y Valencia. Por otro lado, han disminuido las alertas emitidas por Baleares, Castilla y León, Extremadura y La Rioja. En el año 2015 no se han recibido alertas de Canarias, Cantabria, Ceuta y Navarra.



2.2.3.2 Notificaciones por países

De un total de 2144 notificaciones CE, España se ha visto implicada como país notificante en 242 alertas, por delante de Hungría (241) y Alemania (229).

Gráfico 11. Distribución de las notificaciones por país notificante



2.2.3.3 Categorías de los productos alertados

De las 2835 notificaciones emitidas de productos detectados en el mercado, la categoría de los productos más notificados en 2015 a nivel global han sido Juguetes (26,03%), le siguen Moda infantil y accesorios (12,03%), Productos eléctricos (11,78%) y Vehículos y accesorios (11,25%). Estos últimos todos ellos notificados por los propios productores por suponer riesgo grave, generalmente por peligro de accidente.

Se señala que de todas las categorías, los productos más notificados han sido los automóviles, las muñecas, la bisutería y el calzado tanto de adulto como infantil.

Si observamos el gráfico siguiente vemos que los productos destinados a los niños representan más de la tercera parte de los productos alertados un 42% y cerca del 90% suponen un riesgo grave principalmente de asfixia por contener piezas pequeñas, intoxicación por presencia de sustancias químicas en cantidades que superan los límites de la normativa y estrangulamiento y lesiones por llevar las prendas cordones de cierta longitud:



- juguetes (principalmente disfraces y muñecas/peluches).
- Moda infantil (biquinis, sudaderas y calzado).
- Artículos infantiles: (artículos de puericultura: chupetes, broches y cadenas y sillitas de bebé).

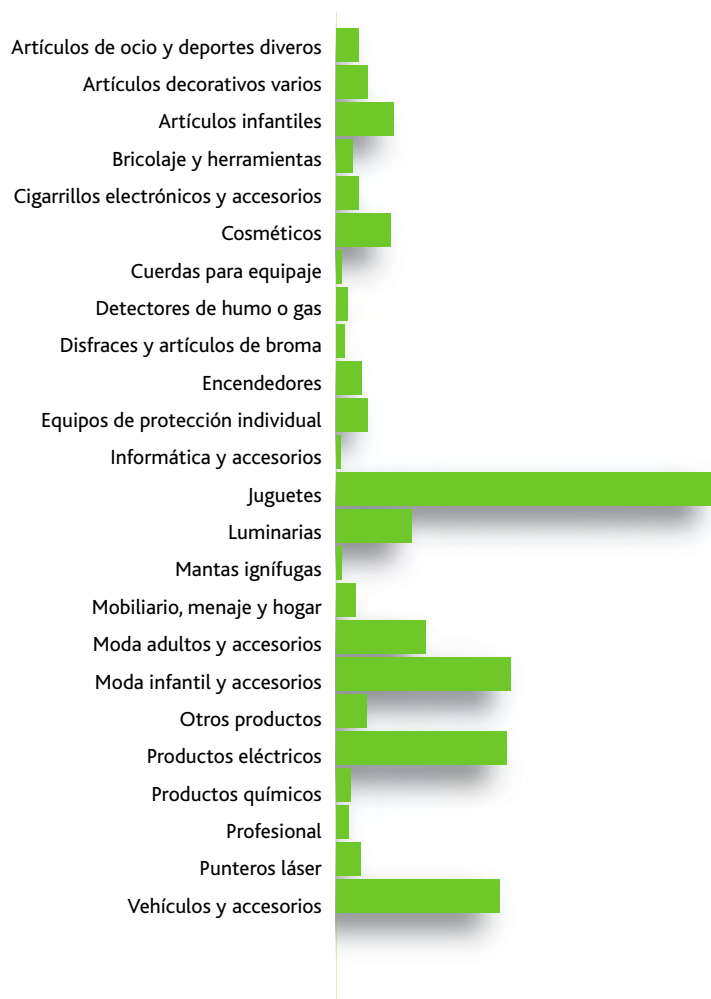
Todo ello es consecuencia de la especial vigilancia a que están sometidos estos productos por los servicios de inspección de las CC AA, al estar dirigidos a una población vulnerable.

España es el país que más notificaciones sobre juguetes ha remitido, procediendo más del 80% de China.

En relación a la variación del número de notificaciones por categoría, con respecto al año anterior, se ha observado un au-

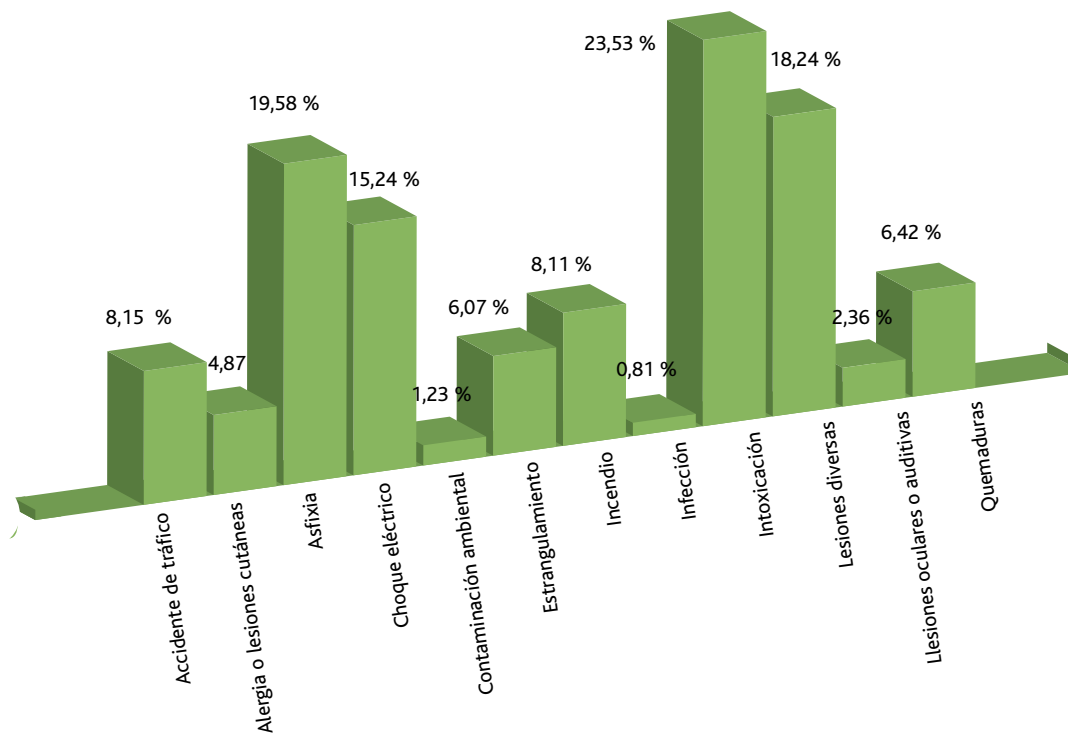
mento de los vehículos y accesorios, los productos eléctricos, los artículos decorativos varios, la moda de adultos y los artículos infantiles. Sin embargo hay una disminución progresiva de la moda infantil y también de cosméticos.

Gráfico 12. Notificaciones por categoría



2.2.3.4 Riesgos de los productos alertados

Gráfico 13. Notificaciones por riesgos



En el gráfico se reflejan los riesgos de los productos alertados, señalándose que un mismo producto puede presentar más de un riesgo.

Los riesgos más notificados a nivel global han sido intoxicación (23,53%), asfixia (19,58%) y lesiones diversas (18,24%), seguidos de choque eléctrico (15,24%), accidentes de tráfico (8,15%) e incendios (8,11%).

Del total de notificaciones de productos detectados en el mercado (2.835), se ha comunicado algún incidente en 166 alertas, en las siguientes categorías:

Tabla 4. Productos implicados en algún incidente	
Categoría	Nº
Vehículos y accesorios	43
Juguetes	16
Pequeños electrodomésticos	11
Artículos de puericultura	10
Mantas ignífugas	10
Cosméticos	9
Otros	9
Luminarias	8
Material eléctrico	8
Profesional	7
Artículos de ocio/deporte	6
Menaje	4
Disfraces y artículos de broma	3
Artículos decorativos varios	3
Bicicletas y Accesorios	3
Informática y accesorios	3
Electrodomésticos	2
Equipo de protección individual	2
Vestimenta infantil	2
Material escolar	1
Bisutería y relojes	1
Aparatos a gas	1
Artículos del hogar	1
Vestimenta adultos	1
Productos químicos	1
Punteros láser	1
TOTAL	166

2.2.3.5 Notificaciones de productores

En cumplimiento de sus obligaciones, los productores y distribuidores han informado a las autoridades competentes de las medidas que han adoptado tras detectar un riesgo para el consumidor en sus productos puestos en el mercado. Desde el establecimiento de esta obligación se ha producido una evolución ascendente de notificaciones.

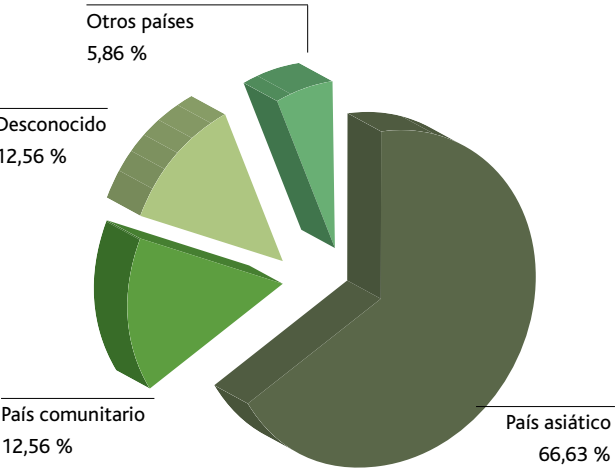
Tras recibir la comunicación de los productores y distribuidores, las autoridades competentes de los EEMM en el ámbito comunitario, y de las CC AA en el ámbito nacional evalúan la necesidad de transmitir esta información a través del sistema de Red de Alerta emitiendo, en su caso, la correspondiente notificación. Como consecuencia de las comunicaciones recibidas de los productores y distribuidores se han efectuado 423 notificaciones en 2015 (un 14,92% del total de notificaciones) de productos que pueden generar un riesgo (286 de CE y 137 de CC AA), ocupando el primer lugar, como en años anteriores, los Vehículos y accesorios.

Tabla 5. Notificaciones de productores			
Categoría	CE	CC AA	Total
Vehículos y accesorios	214	103	317
Artículos de ocio y deporte diversos	13	10	23
Profesional	18	0	18
Productos eléctricos	12	4	16
Artículos infantiles	4	5	9
Otros productos	3	6	9
Juguetes	4	2	6
Artículos decorativos varios	3	1	4
Informática y accesorios	3	1	4
Moda infantil y accesorios	2	2	4
Equipos de protección individual	2	1	3
Luminarias	2	1	3
Cosméticos	2	0	2
Bricolaje y herramientas	1	1	2
Mobiliario, menaje y hogar	1	0	1
Moda adultos y accesorios	1	0	1
Mantas ignífugas	1	0	1
TOTAL	286	137	423

2.2.3.6 Origen de los productos alertados

El origen del total de productos notificados en 2015 es, en su mayoría, de países asiáticos, 66,63%. En relación a los datos del año anterior, se observa una ligera disminución de los productos de origen asiático, con el consiguiente aumento de los de origen desconocido.

Gráfico 14. Origen de los productos alertados



2.2.3.7 Retirada y destrucción de productos

A lo largo de 2015, AECOSAN ha recibido información de la retirada de 441.531 productos inseguros por parte de las CC AA, correspondientes a productos de alertas CC AA, CE y AECOSAN (INC) (unidades retiradas del mercado que habían sido importadas previamente al rechazo del SOIVRE). Además, el SOIVRE ha rechazado la importación de 346.305 unidades.

Tabla 6. Retirada y destrucción de productos				
Categoría	CC AA	CE	INC	TOTAL
Artículos de ocio y deportes varios	75	837		912
Artículos decorativos varios	372	1.257		1.629
Artículos infantiles	12.838	4.237	4	17.079
Bricolaje y herramientas	2.287	42		2.329
Cigarrillos electrónicos y accesorios	1.072			1.072
Cosméticos	142			142
Cuerdas para equipaje	1.297			1.297
Disfraces y artículos de broma	2.313	24		2.337
Encendedores	78			78
Equipos de protección individual	3.994	19.715	8.615	32.324
Informática y accesorios	2			2
Juguetes	115.309	14.970	3.552	133.831
Luminarias	8.903	10		8.913
Mobiliario, menaje y hogar	520	5.361		5.881
Moda adultos y accesorios	1.855	617	2.026	4.498
Moda infantil y accesorios	29.589	13.702	712	44.003
Otros productos	2.502	18		2.520
Productos eléctricos	143.905	365	11	144.281
Productos químicos	34.297	234		34.531
Punteros láser	3.717	11		3.728
Vehículos y accesorios	9	135		144
TOTAL	365.076	61.535	14.920	441.531

2.2.3.8 Notificaciones publicadas en la web

En cumplimiento del principio de transparencia establecido en el art. 17 del Real Decreto 1801/2003 sobre seguridad general de los productos, AECOSAN inserta semanalmente en su página Web las notificaciones nacionales (notificaciones CC AA y notificaciones AECOSAN (INC)) susceptibles de publicarse en ese momento.

AECOSAN en 2015 ha publicado en la Web información sobre 725 productos inseguros, correspondientes a las notificaciones y a sus ampliaciones.

Asimismo, a través de la página de AECOSAN se puede acceder a las notificaciones comunitarias que la Comisión Europea publica en su web semanalmente y desde 2013 también se puede acceder al Portal Internacional desarrollado por la UE y países OCDE, incluidos Estados Unidos, Australia y Canadá y donde aparecen productos inseguros no alimenticios retirados del mercado internacional.

También, se realiza mensualmente una nota de prensa informando de las alertas publicadas en este periodo.

El informe completo de la Red de Alerta de productos no alimenticios de 2015 se puede consultar en el siguiente enlace:

<http://www.aecosan.msssi.gob.es/AECOSAN/web/consumo/detalle/memorias.shtml>

2.2.4 Otras actividades en el marco de la Red de Alerta SIRI

2.2.4.1 Actuaciones ante productos controlados en frontera por el SOIVRE

El SOIVRE ha informado a AECOSAN, en el marco de colaboración entre ambos Organismos, tanto de la mercancía rechazada como de aquella que se ha encontrado no conforme por incumplimientos subsanables y se ha permitido su despacho aduanero de forma condicional.

Durante 2015 se han recibido 437 rechazos, de los cuales en

302 no se ha podido precisar el riesgo, trasladándose a las CC AA para su conocimiento; del resto (135) se han realizado 117 notificaciones por riesgo grave, ya que algunos rechazos son del mismo producto (notificaciones AECOSAN (INC)).

Las categorías de los productos que han dado lugar a notificación AECOSAN (INC) se reflejan en el siguiente cuadro donde se indican, además, el número de unidades rechazadas:

Tabla 7. Alertas de productos rechazados en frontera		
Categoría	Nº de alertas	Unidades rechazadas
Juguetes	62	243.246
Moda infantil y accesorios	11	14.798
Moda adultos y accesorios	13	26.401
Equipos de protección individual	20	38.620
Productos eléctricos	5	17.860
Mobiliario, menaje y textiles para el hogar	4	1.020
Artículos infantiles	2	870
TOTAL	117	342.815

A las 342.815 unidades rechazadas por alertas de 2015 hay que sumar las 3.490 unidades de una alerta de 2014.

El 88,9% de los productos rechazados alertados tiene su origen en China.

Los principales riesgos de los productos rechazados alertados son:

Tabla 8. Riesgos de los productos rechazados en frontera	
Riesgos	%
Asfixia	43,59%
Intoxicación	41,88%
Alergia	28,21%
Lesiones diversas	12,82%

Asimismo, se han recibido 159 comunicaciones de partidas de productos que el SOIVRE ha tomado muestra y ha permitido su entrada sin condicionarla a los resultados de dicha toma de muestra. Tras los resultados analíticos, se ha determinado que

son inseguros y se ha informado a las CC AA, que han emitido 12 alertas al respecto a las que hay que sumar 8 más correspondientes a comunicaciones enviadas en 2014, lo que hace un total de 20 alertas.

Además, se han recibido del SOIVRE 1276 comunicaciones de productos con no conformidades subsanables que se han remitido a la CA de origen del importador para que los controle antes de su comercialización.

2.2.4.2 Notificaciones de la Consumer Product Safety Commission (CPSC)

Durante el año 2015 se ha recibido información, bien directamente de la Consumer Product Safety Commission (CPSC) de Washington o a través de la Comisión Europea, sobre 43 productos inseguros que han sido retirados en Estados Unidos y que podrían haberse comercializado en la UE. Estos productos corresponden a las siguientes categorías:

Tabla 9. Notificaciones CPSC por categoría	
Categoría	Nº
Artículos de ocio y deporte diversos	14
Artículos infantiles	4
Informática y accesorios	4
Luminarias	4
Otros productos	7
Productos eléctricos	5
Vehículos y accesorios	5
TOTAL	43

2.2.4.3 Cooperación en materia de Red de alerta, con las administraciones y los sectores

Con la finalidad de gestionar la Red de Alerta de forma adecuada y eficaz, se han abierto unos mecanismos de cooperación con diversos Organismos de la Administración así como con los sectores de la distribución de productos, a quienes AECOSAN remite información pertinente de las notificaciones incluidas en Red de Alerta y se recibe de ellos información sobre las actuaciones realizadas al respecto.

Con la Administración

Con las Autoridades aduaneras y el Servicio de Inspección SOI-VRE, a las que se han remitido todas las alertas de productos procedentes de terceros países, tanto nacionales como de la CE, así como las que emite AECOSAN, un total de 1.737.

Con diversos departamentos del Ministerio de Industria, Energía y Turismo, a los que se han remitido 124 notificaciones, en relación con las 30 alertas de los productos incluidos en el ámbito de las Directivas de Nuevo Enfoque, así como las 28 notificaciones de productos de uso profesional y las 63 recibidas por riesgo medioambiental. Asimismo, se han enviado las 1 alertas de artículos explosivos y las 2 de productos de telecomu-

nicaciones, dadas sus competencias. En 2015 la Subdirección General de Seguridad y Calidad Industrial no ha remitido a este Organismo ninguna cláusula de salvaguardia.

Con la Agencia de Medicamentos y Productos Sanitarios, a la que se han remitido las 107 alertas de los productos cosméticos y productos de estética recibidas.

Con la Intervención Central de Armas y Explosivos de la Dirección General de la Guardia Civil, a la que se han enviado las 3 notificaciones sobre armas recibidas en este año.

Con el Instituto Nacional de Toxicología al que se le ha solicitado información sobre el riesgo del contenido en arsénico de los juguetes, el etiquetado de la nicotina y problemas con las capsulas para lavadora.

Con los sectores

A fin de agilizar y mejorar la gestión de la Red de Alerta, se remiten a ANGED y ACES, las notificaciones de productos inseguros que se emiten tanto por las CC AA como por los EEMM y AECOSAN, que son susceptibles de ser distribuidos por ellas, para su traslado a las empresas asociadas.

2.2.4.4 Comisiones de Apoyo a la Red de Alerta SIRI

2.2.4.4.1 Comité de Valoración

Integrado por representantes de AECOSAN y de las CC AA, se reúne para resolver los problemas planteados en cuanto a discrepancias en la adopción de medidas de ciertos productos inseguros, adoptando criterios homogéneos en diversos temas y dictaminando sobre el riesgo de determinados productos. En 2015 se ha reunido en tres ocasiones para adoptar un criterio común ante productos químicos, fregasuelos, que siendo de color y transparentes, mediante degradación por el tiempo y la luz se ha comprobado que pierden color y puede confundirse con el agua o cualquier otra bebida, informando de esta circunstancia a la Asociación para que lo tenga en cuenta; para adoptar un criterio común ante ciertos juguets para animales que por su



presentación pueden confundirse con los juguetes de los niños en cuyo caso deben exigirse los mismos requisitos de seguridad que a ellos, no obstante, dada su variedad de diseño se estudiará caso a caso; y para determinar la edad de los niños a los que van destinados los juguetes de goma con púas los "puffer ball" de diferentes diseños.

2.2.4.4.2 Comisión Técnica para la Seguridad de los Productos

Se creó en el ámbito del Real Decreto 1801/2003 de seguridad de los productos como un órgano técnico de asesoramiento y estudio, está integrada por representantes de las administraciones, los consumidores, los sectores y la comunidad científica. Tras la refundición del INC y AESAN en el nuevo organismo AECOSAN, es este organismo el que preside la CTSP.

Su función es emitir informes, teniendo en cuenta únicamente criterios técnico-científicos, sobre la posible existencia de riesgos de productos y las medidas adecuadas para hacerles frente, a petición de los órganos administrativos competentes para garantizar la seguridad de los productos puestos en el mercado. Esta Comisión ha renovado sus miembros en 2014 y, en

2015, se ha reunido para su constitución e información de los datos de la Red de Alerta, asimismo se ha anunciado la creación de una nueva sección de Consumo del Comité Científico de AECOSAN y los temas solicitados para informe.

3. Otras actividades

3.1. Convenios y acuerdos de colaboración

Durante 2015 se ha llevado a cabo la renovación de los siguientes convenios:

- Convenio marco entre AECOSAN y el Colegio Oficial de Veterinarios de Madrid.
- Acuerdo específico de prácticas entre AECOSAN y el Colegio Oficial de Veterinarios de Madrid.
- Renovación del Convenio para la formalización como punto de contacto del sector de la distribución y AECOSAN.
- Renovación del Convenio para la formalización como punto de contacto del sector de la fabricación de productos alimenticios y AECOSAN.
- Renovación del Convenio entre AECOSAN y el Consejo General de Colegios Oficiales de Farmacéuticos para la difusión de determinada información relacionada con la seguridad alimentaria y la nutrición.

En cuanto a las actuaciones derivadas del seguimiento de los Acuerdos de colaboración firmados entre el INC (antiguo Instituto Nacional de Consumo, actualmente AECOSAN) y la Asociación Nacional de Grandes Empresas de Distribución (ANGED) por una parte, y la Asociación de Cadenas Españolas de Supermercados (ACES) por otra, se ha mantenido una reunión anual para tratar y resolver los problemas que se presentan en la transmisión de información y en la retirada de productos inseguros por parte de las empresas.

Asimismo, en aplicación del protocolo de actuación entre el INC (actualmente AECOSAN) y la Subdirección General de Ins-

pección, Certificación y Asistencia Técnica del Comercio Exterior (SOIVRE), en el ámbito de la seguridad de los productos se ha mantenido una reunión del grupo de trabajo para coordinar las actuaciones de ambos organismos y se han realizado numerosas consultas.

3.2. Respuesta a las cuestiones formuladas por los ciudadanos

Se ha dado respuesta a un total de 27 consultas relacionadas fundamentalmente con los productos inseguros y la normativa de aplicación, formuladas por consumidores, empresas, laboratorios (nacionales, europeos e internacionales) y algunas administraciones de países UE. Además se ha dado respuesta a todas las consultas sobre la gestión de productos incluidos en determinadas notificaciones de red de alerta.

Asimismo, se han gestionado 36 consultas relacionadas con productos relacionados con la red de alerta alimentaria, gestiones de situaciones de emergencia, PNCOCA, etc.

3.3 Sistema de información para la gestión de alertas alimentarias e información de control oficial (ALCON)

A lo largo del año 2015 se ha continuado trabajando con el desarrollo y actualización de los módulos aplicativos dentro del entorno de la aplicación general ALCON (sistema de información para la gestión de las alertas alimentarias e información de control oficial) correspondientes a control oficial de los residuos de plaguicidas en los alimentos, red de alerta y para la carga de datos correspondientes al informe anual. Esta aplicación permite la recogida de datos procedentes de las actuaciones de control oficial realizadas por las Autoridades competentes de las CC AA, su análisis y enviar a la EFSA, así como la gestión de la red de alerta y la carga de datos de los distintos programas del PNCOCA para la elaboración del informe anual y la recogida de los datos para la actualización del PNCOCA.



Inauguración del Master del Colegio Oficial de Veterinarios de Madrid.

Otro sistema de información utilizado entre las Unidades de AECOSAN y otras Autoridades Competentes, tanto de las CC AA como de la Administración General del Estado, es el e-room, en el que se puede encontrar información sobre reuniones, informes, legislación y diferentes documentos ya elaborados o en los que se está trabajando.

3.4 Actividades realizadas a destacar

Si bien cabe destacar que las actividades desarrolladas en esta Unidad no podrían llevarse a cabo de forma habitual sin la colaboración y participación de las CC AA, durante los años 2014 y 2015, se ha realizado alguna actividad que por su carácter innovador y su futura transcendencia merece ser destacada de forma específica aunque ha sido contemplada en el marco de las actividades de esta Unidad.

Esta es en concreto, la implicación efectiva en de las Comunidades Autónomas en la aplicación de la Decisión 2013/652/UE sobre seguimiento y la notificación de las bacterias zoonóticas y comensales a los antibióticos, todo ello dentro de las actividades de lucha a nivel internacional contra las resistencias bacterianas que constituye un importante motivo de preocupación mundial en el ámbito de la salud pública.

En el marco de la gestión del Sistema de Red de Alerta comunitario (RASFF), España ha colaborado en la elaboración de un informe en el que se detallan diferentes aspectos relacionados con la presencia de mercurio en grandes peces depredadores y cómo las detecciones realizadas por las Autoridades competentes de otros EEMM se realizan a través de la Red de Alerta Europea (RASFF), que ha sido incluido en el Informe Anual del RASFF 2014.

Se ha participado en la divulgación de la campaña informativa sobre las cápsulas de detergente para lavadoras realizada por la OCDE, para protección del consumidor sobre productos peligrosos, propuesta por la Comisión Europea, dado que estas cápsulas son pequeñas, manipulables e incluso de colores lo que las hace atractivas para los niños, especialmente para aquellos entre 1 y 2 años que pueden jugar con ellas o llevárselas a la boca. Una cápsula de detergente líquido puede disolverse en la mano de un niño si este la tiene mojada o húmeda ya que la membrana que la recubre es hidrosoluble. La información facilitada, con los riesgos que suponen estos productos y las advertencias de seguridad, se encuentra en la web de AECOSAN área de Consumo y se ha divulgado a todas las CC AA, al Consejo de Consumidores y Usuarios y a los sectores.

Se ha publicado en la web de AECOSAN un video sobre RAPEX elaborado por la Comisión Europea explicando el funcionamiento del RAPEX y de la red nacional, para información de consumidores y empresas.

Como en años anteriores, se ha participado en el evento que la Comisión convoca para informar sobre los datos estadísticos de la gestión del RAPEX, remitiendo productos inseguros alertados para su exhibición.

Entre las actuaciones llevadas a cabo a lo largo de 2015 sobre productos específicos se señalan por su relevancia las dirigidas a los juguetes para animales, los *puffer balls* y los productos de apariencia engañosa.

Juguetes para animales

Se trata de unos artículos que por sus características pueden

tener un doble uso, el indicado por el fabricante en su etiquetado (juguete para perros) y otro previsible de utilización por los niños para jugar (juguete para niños), dado su atractivo y su similitud con un juguete para ellos y, por lo tanto, se considera que se ha de tratar como un juguete para niños, en los términos establecidos en el Real Decreto de seguridad de los juguetes, debiendo por tanto cumplir los requisitos de dicha disposición. No obstante, se considera que los juguetes para mascotas deben estudiarse caso por caso, dada su variedad de diseño.



Los puffers balls o juguetes de goma con púas



Estos productos han aparecido en el mercado en estos últimos años, tienen un tacto especial, son de un material blando de colores muy atractivos, fluorescentes, y, por lo general, llevan púas del mismo material.

Se presentan en diferentes formas: yo-yo, pelota, carita, muñeco, animales (oso, pollo, conejo, oruga, etc.) algunos emiten destellos cuando se golpean, etc.

Normalmente se venden sin envasar y sin etiquetado, y hay numerosos incluidos entre los productos alertados por riesgo de asfixia al generar piezas pequeñas o, en algunos casos, por producir lesiones internas por tragarse las pilas de botón de acceso fácil. Una vez examinados se considera que se trata de juguetes que, por sus características, van dirigidos a todos los niños, principalmente a los menores de 3 años ya que reúnen todos los requisitos para esta franja de edad, son blanditos, fácil de manejar, atractivos, de juego sencillísimo, se pueden lavar, etc. Este tema está actualmente en discusión en el ámbito comunitario.

Productos de apariencia engañosa

Existe una gran proliferación en el mercado de productos de consumo con apariencia de alimento, nos referimos principalmente a los cosméticos y velas, artículos de regalo y decorativos que se presentan con forma, colores y olores que pueden confundirse con alimentos. Si a estos productos por su textura se les desprende con facilidad una parte pequeña que se pueda llevar a la boca, principalmente por los niños, puede presentar un riesgo grave de asfixia. Se han gestionado por la Red de Alerta varias notificaciones de este tipo de productos con forma de magdalenas, helados, cup cake, manzana, mandarina, bombones, muffin, pasteles, tartas, piruletas, etc.



4. Formacion

En materia de formación se han separado las actividades correspondientes a la iniciativa Comunitaria "Better Training for Safer Food", o lo que es lo mismo "Mejor formación para una alimentación más segura", de otras actividades de carácter formativo realizadas por el personal de la Unidad.

4.1 Iniciativa "Mejor formación para una alimentación más segura".

"Mejor formación para una alimentación más segura" es una iniciativa de la Comisión Europea, basada en la oferta de cursos de formación sobre normativa comunitaria en materia de alimentos y piensos, salud pública, y salud y bienestar animal, siendo esta Unidad uno de los puntos de contacto nacionales. Estos cursos son tanto presenciales como formación a distancia.

Durante 2015 España ha participado en 33 cursos, 22 de los cuales estaban relacionados con consumo, seguridad alimentaria, salud pública e importaciones de alimentos, habiendo

asistido un total de 386 participantes. Uno de los aspectos más destacables es que el número de participantes ha sido mayor que las plazas ofertadas inicialmente por las entidades organizadoras, debido al esfuerzo realizado desde esta Agencia como punto de contacto nacional de esta iniciativa. Han participado 320 personas de las CC AA y 66 de la Administración General del Estado.

Tabla 1. Distribución de plazas asignadas a España (Salud Pública) para los cursos de <i>Better Training</i>			
Curso	Consejerías salud pública	AECOSAN/ SANEX/ consumo / CCAES	TOTAL
Aditivos	10	3	13
APPCC y auditorías	12	3	15
Auditorías	1	1	2
Bienestar animal	3	-	3
Composición de alimentos y etiquetado	12	2	14
Contaminantes	10	-	10
Residuos medicamentos veterinarios	7	1	8
Criterios microbiológicos	4	-	4
Encefalopatías espongiformes transmisibles	1	-	1
Investigación de brotes	14	5	19
Evaluación de riesgos	-	4	4
Flexibilidad	10	1	11
Fraude y comercio electrónico	-	3	3
Puestos inspección fronterizos	-	10	10
Controles a la importación en piensos y productos de origen no animal	-	13	13
RASFF	-	5	5
Subproductos de origen animal	2	-	2
TRACES	-	4	4
e-learning bienestar animal	39	3	42
e-learning materiales en contacto	64	1	65
e-learning rasff	69	2	71
e-learning APPCC	62	5	67
TOTAL	320	66	386

En el año 2015 se ha implementado un nuevo módulo de formación a distancia (APPCC), mientras que en los otros módulos de este nuevo sistema ha disminuido el número de ediciones y por lo tanto de plazas, lo que hace que haya habido una disminución del número de participantes en comparación con el año 2014.

Además, se ha completado la participación en esta iniciativa mediante la realización de nuevas propuestas de cursos para el bienio 2016-2017.

4.2 Participación en otras actividades de formación

En materia formativa, además de los cursos de formación en los que con carácter habitual participa el personal de esta Unidad, se destacan las siguientes actividades:

- Durante el año 2015, el personal de la Unidad ha asistido a los siguientes cursos de la iniciativa europea *Better Training for Safer Food*: curso de formación en auditorías; curso sobre control de residuos de medicamentos veterinarios en alimentos de origen animal; curso de fraude alimentario y comercio electrónico; curso sobre RASFF; curso de aditivos alimentarios, aromas y enzimas; curso sobre flexibilidad en higiene alimentaria; curso de evaluación de riesgos; curso sobre composición de alimentos y etiquetado; y cursos e-learning sobre RASFF, materiales en contacto con alimentos, bienestar animal y APPCC.
- En relación con los cursos y jornadas realizados para formación interna del personal, caben destacar los siguientes: curso sobre el Tratado de la Unión Europea; jornada "Novedades sobre la información alimentaria facilitada al consumidor. Aplicación del Reglamento (UE) 1169/2011"; jornada formativa sobre la utilización del sistema TRACES; curso de inglés técnico en el ámbito del consumo, la seguridad alimentaria y la nutrición; curso de inglés, refuerzo conversacional; curso de inglés on-line. INAP; curso sobre gestión del tiempo y carga de trabajo. MSSSI; curso de ejercicios y

técnicas de promoción de la salud. MSSSI; curso de liderazgo e inteligencia emocional. INAP; curso sobre crear y gestionar equipos de trabajo (Team building). MSSSI; curso sobre hablar en público.

• En relación con la participación en jornadas y cursos en calidad de ponente, se ha contado con la colaboración de personal de esta Unidad en los siguientes eventos: "Taller de verificación de la eficacia del Control Oficial", organizado por la Comunidad Autónoma de Madrid; "Jornada sobre el Plan Nacional de Control Oficial de la Cadena Alimentaria 2016-2020". Consellería de Sanidade Xunta de Galicia; "Máster de Seguridad Alimentaria". Universidad de Barcelona; "Máster en Seguridad Alimentaria". Universidad Complutense de Madrid; Curso "Etiquetado de los alimentos. Novedades Legislativas". Plan de Formación Interna 2015 AECOSAN; "Jornada de identificación y control sanitario de équidos", organizada por el Colegio Oficial de Veterinarios de la Región de Murcia; "Curso sobre residuos de medicamentos veterinarios en los alimentos", organizado por la Agencia Española de Medicamentos y Productos Sanitarios; "Study Event Food Inspection and Control of Establishments", dirigido a inspectores de Arabia Saudí; "Taller sobre criterios microbiológicos en alimentos", organizado por AECOSAN; "Sistema de Red de Alerta Alimentaria. Administración Central del SCIRI"; "Máster de Seguridad Alimentaria", organizado por el Centro Superior de Estudios de Gestión de la UCM; "Jornadas de referencia 2015". Análisis de alimentos. Alertas alimentarias 2014. CNA; "II Jornada de seguridad alimentaria. La inocuidad de los alimentos es una responsabilidad compartida". CDT Marina Alta de Denia; "Jornada técnica en gestión de Alertas Alimentarias". Servicios periféricos de Sanidad y Asuntos Sociales. Guadalajara; "III Congreso de Seguridad Alimentaria de Murcia". Asimismo, se ha participado en actividades de formación en materia de seguridad y red de alerta de productos no alimenticios a las empresas que forman parte de ANGED y ACES.

• Además, conforme al "Acuerdo marco de colaboración entre el Colegio Oficial de Veterinarios de Madrid (COVM) y la Agencia Española de Consumo, Seguridad Alimentaria y Nutrición", se ha formado durante el último trimestre de 2015 a 3 alumnos del "Máster de Seguridad Alimentaria" promovido por dicho COVM.

5. Asistencias a reuniones internacionales y nacionales

5.1 Reuniones de carácter internacional.-

El número de reuniones de carácter internacional a las que ha asistido esta Unidad en 2015 ha sido de 40, mantenidas con diferentes organismos internacionales (Comisión Europea, Consejo, EFSA y ECDC CODEX, Jefes de Agencia etc...) y bilaterales con ciertos países.

Las reuniones de los diferentes grupos de trabajo corresponden a: Better Training for Safer Food (1/Año) ; Recogida de datos de zoonosis a nivel comunitario para la elaboración del Informe de Fuentes y Tendencias (2/año); Grupo de trabajo de Zoonosis específico de resistencias a antimicrobianos (2/año); Programa de control de residuos de plaguicidas (1); Residuos de medicamentos veterinarios (2 /año); Red de alerta del RASFF (2) y del RAPEX (1); Reuniones de expertos en fraudes alimentarios y asistencia administrativa y cooperación (1); Reuniones de auditorías internas y plan nacional; así como la participación española en el Grupo de trabajo redactor de los documentos de verificación de la eficacia de los controles oficiales.

También se ha dado cobertura a diferentes grupos de trabajo organizados por la Oficina Alimentaria y Veterinaria (OAV), tales como: Grupo de higiene de mataderos; Grupo de control oficial de los criterios microbiológicos; y Grupo de control oficial del bienestar animal en matadero.

En el marco de estas reuniones, también se contempla la asistencia a reuniones bilaterales con terceros países tales

como: Consultoría del sector alimentario de la Autoridad Saudí de Alimentos y Medicamentos; Auditoría de Taiwán sobre grasas fundidas; Auditoría de Israel sobre carne de ovino; Auditoría de Argentina sobre sistemas de control y certificación. Asimismo, se ha mantenido una reunión con la delegación de China, con motivo de su visita a España, para exponer el funcionamiento de la gestión del RAPEX.

De entre éstas, cabe resaltar las numerosas reuniones que se han venido desarrollando en Bruselas con motivo de la modificación del Reglamento (CE) 882/2004 sobre controles oficiales, y las reuniones llevadas a cabo en el marco del grupo informal de Jefes de Agencia. Cabe también señalar la participación de esta Unidad en la presentación de las guías directrices para la gestión de situaciones de emergencia derivadas de piensos y alimentos en el marco del RASFF; la participación en el diseño de una página web para este grupo de trabajo; y finalmente la colaboración en un grupo de trabajo con otros cuatro EEMM en el inicio de la preparación de un ejercicio piloto donde comprobar la eficacia de estas guías.

5.2 Reuniones de carácter nacional

A nivel nacional se han mantenido un elevado número de reuniones de coordinación, tanto internas como con diferentes Administraciones (MAGRAMA, SANEX, ADUANS, SOIVRE, MINECO, etc...) y con asociaciones del sector alimentario. En este sentido, se destaca la realización de 5 Foros de Debate Técnico a lo largo de 2015 en los que, entre otros asuntos, se ha elaborado y debatido todo el contenido del nuevo PNCOCA 2016-2020 y las actuaciones que de él derivan y también de las actuaciones específicas en el marco de la gestión de la red de alerta. Además, se han convocado dos reuniones presenciales del grupo de trabajo sobre verificación de la eficacia de los controles oficiales (en el que participaron 7 CC AA) y dos reuniones del grupo de trabajo sobre complementos alimenticios (en la que participaron 6 CC AA).

Coordinación, calidad y cooperación en consumo y Centro de Investigación y Control de la Calidad (CICC)

1. Cooperación Institucional
 - 1.1 Relaciones con entidades e instituciones españolas
 - 1.1.1 Colaboración de carácter permanente o en grupos de trabajo
 - 1.2 Relaciones con las comunidades autónomas
 - 1.2.1 La Comisión de Cooperación de Consumo
 - 1.3 Relaciones externas
 - 1.3.1 Asesoramiento y asistencia técnica
 - 1.3.2 Foro Iberoamericano de Agencias Gubernamentales de Protección al Consumidor
 - 1.3.3 Organizaciones internacionales
2. Vigilancia de mercado: productos alimenticios y no alimenticios
 - 2.1 Grupo de Trabajo de Control de Mercado
 - 2.2 Campañas Nacionales de Inspección y Control de Mercado
 - 2.3 Campañas autonómicas
 - 2.4 Interpretaciones normativas comunes
 - 2.5 Difusión de información de interés para las autoridades de Control
 - 2.5.1 Sentencias de los Tribunales de Justicia y disposiciones nacionales y de la Unión Europea con interés en la materia de control de mercado
 - 2.5.2 Resoluciones del Registro de la Propiedad Industrial, concediendo Marca de Contraste a los fabricantes y/o importadores de metales preciosos
 - 2.5.3 Indicadores Presupuestarios, de Medios y de Gestión de las CC AA
 - 2.6 Grupo de Expertos de la Unión Europea en materia de información alimentaria
 - 2.7 Elaboración de Normativa
 - 2.8 Otras actividades:
 - 2.8.1 Resolución de consultas
 - 2.8.2 Tramitación de denuncias y reclamaciones que se recibían en la AECOSAN
 - 2.8.3 Información al Público sobre Actividades de Control de Mercado
 - 2.8.4 Interlocución con las organizaciones de empresas y de consumidores de ámbito nacional

- 2.8.5 Actividades de intercambio con otros países y con la Comisión Europea
- 2.8.6 Colaboración en actividades de formación e información
- 2.9 Colaboración con otras autoridades de vigilancia de mercado en el ámbito de productos industriales
 - 2.9.1 Aduanas
 - 2.9.2 ICSMS (Information and Communication System on Market Surveillance)
 - 2.9.3 Grupos de Trabajo
3. Información, Formación y Educación
 - 3.1 Formación y educación
 - 3.1.1 Plan de Formación Continua Interadministrativo (PFCI)
 - 3.1.2 Otras actividades formativas
 - 3.1.3 Concurso escolar: Consumópolis
 - 3.2 Información
 - 3.2.1 Publicaciones
 - 3.2.2 CIDOC (Centro de Información y Documentación del Consumo)
 - 3.2.3 Grupo de Trabajo de Información, Formación y Educación
4. Unión Europea. Cooperación
 - 4.1 Aplicación del Reglamento (CE) N° 2006/2004 sobre cooperación administrativa en materia de protección de los consumidores
 - 4.1.1 Solicitudes de asistencia mutua gestionada a través de la aplicación CPC
 - 4.1.2 Actuaciones de vigilancia de mercado conjuntas con los Estados miembros:
 - 4.1.2.1 Barrido de páginas webs para comprobación del cumplimiento de la Directiva sobre Derechos de los Consumidores
 - 4.1.2.2 Grupo de Trabajo de compañías de alquiler de vehículos
 - 4.1.2.3 Grupo de Trabajo de cláusulas abusivas en compañías aéreas
 - 4.1.3.4 Compras en aplicaciones en juegos *on-line*
 - 4.2 Proyecto SECIR-Setup *an Equal Capability of Internet Researchers*

- 5 Centro Europeo del Consumidor
 - 5.1 Consultas y reclamaciones:
 - 5.2 Actividades
 - 5.3 Visitas de estudio
 - 5.4 Colaboración con otras instituciones
6. Observatorio de Internet
 - 6.1 Tramitación de reclamaciones y casos
 - 6.2 Barridos: revisión de páginas web
 - 6.3 Comunicación y promoción del Observatorio de Internet
7. Registro de intermediarios financieros

Centro de Investigación y Control de la Calidad (CICC)

1. Marco general
2. Actividad analítica
 - 2.1 Datos globales sobre las muestras analizadas
 - 2.3 Datos sobre los motivos de análisis
 - 2.4 Datos sobre el dictamen de las muestras
 - 2.5 Datos sobre dictámenes de muestras emitidos por las unidades analíticas
 - 2.6 Datos sobre dictámenes en relación a ensayos y determinaciones
3. Actividades relacionadas con el sistema de calidad y con la acreditación del CICC
4. Asistencia a grupos de trabajo, jornadas, congresos, seminarios y reuniones
 - 4.1 Unión Europea
 - 4.2 PROSAFE
 - 4.3 Agencia Española de Calidad: Comité Textil y Confección
 - 4.4 AENOR
 - 4.5 CEN
 - 4.6 CIOA
 - 4.7 SO
 - 4.8 Comité Científico Sección Consumo
 - 4.9 Otras reuniones
5. Cursos
 - 5.1 Otros cursos
6. Cursos impartidos, ponencias, artículos publicados
7. Alumnos en formación, prácticas, becarios
8. Visitas programadas al centro

1. Cooperación Institucional

1.1 Relaciones con entidades e instituciones españolas

1.1.1 Colaboración de carácter permanente o en grupos de trabajo

- Departamento de Aduanas de la Agencia Estatal de Administración Tributaria.
- SOIVRE. Servicio Oficial de Inspección, Vigilancia y Regulación de las Exportaciones.
- Ministerio de Agricultura, Alimentación y Medio Ambiente, a través de:
 - Comisión de Denominaciones Comerciales de Especies Pesqueras en España.
 - Comisión Interministerial para la Ordenación Alimentaria.
- Comisión interministerial asesora para la certificación energética de edificios.
- Agencia Española del Medicamento y Productos Sanitarios, para las notificaciones de cosméticos.
- Ministerio de Industria y Turismo en relación con distintos tipos de Alertas
 - Subdirección General de Seguridad y Calidad Industrial, en relación con las alertas emitidas por España de productos incluidos en Directivas de Nuevo Enfoque que lleven incorporado el marcado CE.
 - Dirección General de Minas en relación con explosivos
 - Secretaría de Estado para las Telecomunicaciones, para las notificaciones que entran en el ámbito de sus competencias.
- AENOR:
 - Comité técnico de normalización de juguetes.
 - Comité técnico de normalización de artículos de puericultura.
 - Comité técnico de normalización de textiles-seguridad de las prendas infantiles.



- Comité técnico de normalización de vehículos.
- Comité técnico de normalización de inspección reglamentaria.
- Comité técnico de normalización ciclos.
- AEC: Comité Agroalimentario.

1.2 Relaciones con las comunidades autónomas

La Conferencia Sectorial de Consumo. A lo largo de 2015 no se ha reunido.

1.2.1 La Comisión de Cooperación de Consumo

Se ha reunido en dos ocasiones. La primera, correspondiente a la 155ª reunión de la CCC, se realizó en dos sesiones y en fechas distintas. La primera fue presencial y tuvo lugar el 25 de junio y la segunda, por videoconferencia, el 28 de septiembre. La reunión número 156 se celebró el 12 de noviembre. De ambas reuniones se destacan los siguientes Acuerdos:

- Aprobación de las Campañas Nacionales de Inspección y Control de Mercado para el año 2016 (ver apartado 2: Control de Mercado).

- Aprobación de los documentos correspondientes a las actividades de las autoridades de Consumo en el control de los productos alimenticios sin repercusiones en la seguridad alimentaria, para su integración en el Plan Nacional de Control Oficial de la Cadena Alimenticia (PNCOCA) 2016-2020:
 - Documento: Sistema de control de alimentos puestos a disposición del consumidor sin repercusiones en la seguridad alimentaria.
 - Documento: Programa de control de la información y composición alimentaria.
- Aprobación de las listas de autoridades competentes responsables de los controles de mercado de:
 - Denominaciones de Origen Protegidas, Indicaciones Geográficas Protegidas y Especialidades Tradicionales Garantizadas (artículo 38 del [Reglamento 1151/2012](#)).
 - Vinos con Denominaciones de Origen Protegidas e Indicaciones Geográficas Protegidas (artículo 90 (3) (c) del [Reglamento 1306/2013](#)).
 - Indicaciones Geográficas de Bebidas Espirituosas (artículo 24 del [Reglamento 110/2008](#)).
- Aprobación del Plan de Formación Continua Interadministrativo (PFCI) 2015

1.3 Relaciones externas

1.3.1 Asesoramiento y asistencia técnica

Se ha participado en proyectos de asistencia técnica financiados por la Unión Europea; se han organizado jornadas de capacitación y de conocimiento de nuestro sistema de protección al consumidor y se ha asesorado a técnicos de consumo e instituciones de terceros países o de países comunitarios que lo solicitan. Evaluación del riesgo de productos peligrosos para la Red de Consumo Seguro y Salud de Organización de Estados Americanos (OEA).

1.3.2 Foro Iberoamericano de Agencias Gubernamentales de Protección al Consumidor

España ha formado parte del Grupo de Trabajo, creado en el Foro, para la revisión de la Guía de las Naciones Unidas para la Protección del Consumidor.

1.3.3 Organizaciones internacionales

- OCDE. Participamos en el Comité de Política de Consumidores. Lideramos, junto a Estados Unidos, el grupo de protección a los consumidores en comercio electrónico.
- ICPEN (*International Consumer Protection Enforcement Network*).

2. Vigilancia de mercado: productos alimenticios y no alimenticios

La labor de Control de Mercado se centra fundamentalmente en el apoyo técnico a los Servicios de Inspección de Consumo de otras Administraciones Públicas y en las actividades dirigidas al buen funcionamiento del mercado para la protección del consumidor.

2.1 Grupo de Trabajo de Control de Mercado

De la Comisión de Cooperación de Consumo depende el Grupo de Trabajo de Control de Mercado de carácter técnico. En el Grupo de Trabajo, presidido en la actualidad por la Presidenta del Instituto Gallego de Consumo, participan representantes de todas las CC AA, además de la Agencia Española de Consumo, Seguridad Alimentaria y Nutrición que ostenta la Secretaría.

La misión del citado Grupo es la ejecución de los mandatos de los órganos de cooperación institucional con las CC AA, así como la propuesta de actuaciones de cooperación, en materia de control de la calidad de los bienes y de los servicios.

En el año 2015 se han celebrado cuatro reuniones (Nº 144ª el 19 de febrero, Nº 145ª el 7 de mayo, Nº 146ª el 9 de julio y Nº 147ª el 8 de octubre), en las que se han tratado una serie de temas:

- Seguridad: Información sobre temas de seguridad, Comités de Valoración, Notificaciones con problemas, Información de los datos y de la gestión y funcionamiento de la Red de Alerta, Nueva aplicación Gras-Rapex, Notificación de productores, Cláusulas de salvaguardia, Cobertura de Red de Alerta 24 horas, Reexportación de productos inseguros, Friegasuelos con diferentes aromas, etc.
- Campañas Nacionales de Inspección y Control de Mercado.
- Campañas Europeas de Control.
- Planes de control de Mercado de productos alimenticios: Se llevaron a cabo dos acciones coordinadas de Control Europeo para establecer la prevalencia de prácticas fraudulentas en la comercialización de determinados alimentos: Plan "Autenticidad de la Miel" y Plan "Sustitución de especies de pescados".
- Por lo que respecta a productos no alimenticios, en colaboración con los Servicios de la Comisión y PROSAFE, se ha colaborado en las campañas de ropa de niños con cuerdas y cordones y la presencia de productos químicos en textiles.



- Información del Reglamento sobre Cooperación Administrativa en materia de defensa de los consumidores (CPC). Plan Trienal, Realización de *Sweeps*, *Workshops* y actividades *enforcement*.
- Información relativa a la aplicación del [Reglamento \(UE\) Nº 1169/2011](#), del Parlamento Europeo y del Consejo sobre la información alimentaria facilitada a los consumidores.
- Otros asuntos muy variados a propuesta de los representantes de las CC AA y también debates sobre algunas normas con clara incidencia en las actividades que vienen desarrollando las autoridades de control. Entre estos asuntos habría que destacar:

- [Real Decreto 216/2014](#), de 28 de marzo, precios voluntarios para el pequeño consumidor de energía eléctrica y su régimen jurídico de contratación.
- Inspección de compañías comercializadoras, tratamiento de reclamaciones, etc.
- Ley de Garantía de Unidad de Mercado.
- Cláusulas suelo.
- Consecuencias de la modificación de los artículos 35 y 43 de la [Ley 34/2002](#), de 11 de julio, de servicios de la sociedad de la información y del comercio electrónico, por la [Ley 9/2014](#), de 9 de mayo, general de telecomunicaciones.
- Depilación Láser.
- Tratamiento del calzado: Cromo VI.
- Gasolineras.
- Reclamaciones por defectos de vehículos: Actuaciones a llevar a cabo en materia de seguridad.
- Situación de las prácticas comerciales realizadas por algunas empresas suministradoras de gas.
- Información fraudulenta sobre emisiones de CO₂ (vehículos Volkswagen).
- Portales de comercio electrónico con domicilio fuera de la UE.

2.2 Campañas Nacionales de Inspección y Control de Mercado

El control de bienes y servicios puestos a disposición de los consumidores y usuarios recae bajo la responsabilidad de la inspección de consumo que tiene como objetivo conseguir el buen funcionamiento del mercado, erradicando prácticas que pueden vulnerar los derechos del consumidor, al mismo tiempo que se velan las situaciones de imperfecta competencia.

Además, la aplicación homogénea de la normativa europea y nacional, redundan en el mantenimiento de la unidad del mercado, lo que a su vez repercute de manera directa en un semejante nivel de protección de los ciudadanos.

En ese marco de actuación se instala la lucha contra el fraude, el engaño y la oferta de bienes y servicios que no cumplan la normativa general y específica que regula aspectos que recaen en la composición, dimensión, forma, etiquetado, publicidad, presentación, cláusulas abusivas, condiciones de venta, información sobre precios, contratos, etc.

A medida que se han recibido los resultados de las actuaciones de inspección realizadas por las CC AA y de los ensayos sobre las muestras recibidas en el Centro de Investigación y Control de la Calidad, se ha procedido a realizar el análisis y la evaluación global de los resultados de las Campañas Nacionales de Inspección y Control de Mercado llevadas a cabo por las Administraciones de Consumo de las CC AA durante el año 2015. Los resultados obtenidos están publicados en la página web de la AECOSAN-Consumo, dando con ello cumplimiento a los compromisos de transparencia adquiridos por las Autoridades de Consumo.

La información detallada sobre los resultados correspondientes a las Campañas realizadas durante el año 2014 se puede encontrar en el siguiente enlace:

www.aecosan.msssi.gob.es/AECOSAN/web/consumo/ampliacion/Campanias_Nacionales/2014.shtml

En cuanto a las Campañas Nacionales de Inspección y Control de Mercado que se han estado ejecutando durante el año 2015 sobre distintos sectores han sido:



Productos alimenticios	CC AA participantes	
Campaña general Inspección y Control de la disponibilidad, colocación y presentación de la información alimentaria obligatoria en productos alimenticios no envasados cubiertos por el artículo 44 del Reglamento (UE) N° 1169/2011.	Asturias	I. Baleares
	Cataluña	Extremadura
	La Rioja	Murcia
	País Vasco	Melilla
Campañas específicas	Aceites de oliva	Castilla-La Mancha
		Castilla y León
		Murcia
	Alimentos con declaraciones nutricionales y propiedades saludables.	Navarra
		Melilla
		Andalucía
		Castilla-La Mancha
	Productos de bollería y pastelería envasados.	Cataluña
		Madrid
		Navarra
		Navarra
	Productos ibéricos.	País Vasco
		C. Valenciana
		I. Baleares
		Canarias
	Quesos y quesos rallados	Castilla y León
		Cataluña
		Madrid
		Extremadura
	Vinagres	La Rioja
		Madrid
		Murcia
		Asturias
	Vinos	Andalucía
		Canarias
		Extremadura
		Madrid



Productos no alimenticios		CC AA participantes	
Campaña general: Control de la declaración de conformidad del fabricante en productos en que está regulada (directivas que implican marcado CE).		Asturias	I. Baleares
		Cantabria	Castilla-La Mancha
		Castilla y León	Extremadura
		La Rioja	Murcia
		Melilla	
Campañas específicas	Cargadores para móviles	Andalucía	Cataluña
		C. Valenciana	País Vasco
	Cigarrillos electrónicos y productos para vapeo	Canarias	Castilla-La Mancha
		Castilla y León	Cataluña
		Madrid	Murcia
		C. Valenciana	
	Film transparente de uso alimentario	Castilla y León	Extremadura
		Navarra	La Rioja
		C. Valenciana	Ceuta
	Gafas de lectura comercializadas en establecimientos especializados	Aragón	Galicia
		Murcia	La Rioja
		C. Valenciana	
	Prendas de vestir para bebés menores de 36 meses con piezas pequeñas rígidas como botones y corchetes	Andalucía	I. Baleares
		Castilla-La Mancha	Cataluña
		C. Valenciana	
	Juguetes (magnéticos, con ventosas, que dejan traza)	Andalucía	Asturias
		I. Balears	Cantabria
		Castilla-La Mancha	Cataluña
		Madrid	
	Neumáticos de bajo coste	Aragón	Madrid
		C. Valenciana	País Vasco
	Pequeños electrodomésticos.	Andalucía	Canarias
		Cantabria	Cataluña
		Melilla	
	Productos de maquillaje de bajo coste.	Cantabria	Castilla-La Mancha
		Galicia	Navarra
		La Rioja	
	Aparillaje eléctrico: bases de tomas de corriente, prolongadores y clavijas.	Andalucía	Canarias
		Extremadura	La Rioja



Servicios	CC AA Participantes		
Campaña general Control del IVA en el precio de los servicios		Andalucía	I. Baleares
		castilla-La Mancha	Castilla y León
		Extremadura	Galicia
		Murcia	C. Valenciana
Campaña general contratos a distancia: información precontractual y requisitos formales		Andalucía	Cantabria
		Castilla-La Mancha	Extremadura
		Andalucía	cantabria
		La Rioja	Melilla
Campañas específicas	Aparcamientos de vehículos	Castilla-La Mancha	Extremadura
		Navarra	C. Valenciana
	Empresas de instalación, revisión y mantenimiento de gas	Aragón	Cantabria
		Castilla y León	Extremadura
		Madrid	Murcia
		Navarra	
	Telefonía: información precontractual, penalización por desistimiento y baja anticipada	Andalucía	I. Baleares
		Castilla-La Mancha	Galicia
		La Rioja	C. Valenciana
		País Vasco	
	Grandes superficies: publicidad de precios y publicidad engañosa en épocas de especial demanda.	Andalucía	Aragón
		Asturias	Canarias
		País Vasco	
	Comercio electrónico: información, contratación, garantías, precios, derecho a desistimiento	Asturias	I. Baleares
		Canarias	Cantabria
		Castilla-La Mancha	Cataluña
		Madrid	Murcia
		La Rioja	C. Valenciana
	Servicios de asistencia técnica (sat) de electrodomésticos	Canarias	Castilla y León
		Galicia	Murcia
	Páginas web buscadores de servicios en internet (viajes, hoteles, seguros, etc.)	I. Baleares	Cataluña
		C. Valenciana	Ceuta
	Establecimientos de desguaces.	Castilla-La Mancha	Extremadura
		Galicia	Murcia

En la página web de la AECOSAN-Consumo se puede encontrar información detallada sobre los objetivos y las CCAA participantes en cada una de las campañas programadas.

http://www.aecosan.msssi.gob.es/AECOSAN/web/consumo/ampliacion/Campanias_Nacionales/2015.shtml

Asimismo, la AECOSAN y las Administraciones de Consumo de las CC AA han realizado la planificación de las Campañas Nacionales de Inspección y Control de Mercado programadas para el año 2016.

Respecto a las actividades previstas se puede obtener información en la página web de la AECOSAN - Consumo en el siguiente enlace.

http://www.aecosan.msssi.gob.es/AECOSAN/web/consumo/ampliacion/Campanias_Nacionales/2016.shtml

Por otro lado, se han adoptado las medidas precisas para la aplicación, por parte de las autoridades de control de las CC AA, de los planes coordinados de control, conforme a lo previsto en la Recomendación de la Comisión de 12 de marzo de 2015 sobre un plan coordinado de control para establecer la prevalencia de prácticas fraudulentas en la comercialización de determinados alimentos: "autenticidad de la miel" y "sustitución de especies de pescado".

2.3 Campañas autonómicas

En el año 2015 se ha facilitado información a las CC AA sobre 79 Campañas Autonómicas de productos alimenticios, en las que han participado 16 CC AA y 32 Campañas Autonómicas de productos no alimenticios, en las que participaron 16 CC AA.

En la ejecución de estas Campañas el Centro de Investigación y Control de la Calidad ha realizado los análisis de las muestras.

Productos alimenticios	Comunidad Autónoma
Aceites de oliva virgen y virgen extra	CANTABRIA, LA RIOJA
Aceitunas verdes rellenas	CASTILLA-LA MANCHA, CATALUÑA, EXTREMADURA, MADRID
Ajo en polvo molido	EXTREMADURA, MADRID
Azafrán	CASTILLA-LA MANCHA
Bacalao seco salado	ANDALUCÍA, GALICIA, LA RIOJA, MADRID
Bebidas vegetales sin lactosa	ANDALUCÍA, BALEARES, CASTILLA-LA MANCHA, CASTILLA y LEÓN, EXTREMADURA, LA RIOJA, MADRID, MURCIA, C. VALENCIANA
Café soluble	CANTABRIA, CASTILLA y LEÓN, MADRID
Café en cápsulas	CASTILLA-LA MANCHA, EXTREMADURA, MADRID, MURCIA, C. VALENCIANA
Caldos líquidos	CATALUÑA, EXTREMADURA, GALICIA, MADRID
Conservas de pescado en envases grandes	EXTREMADURA, MADRID
Conservas vegetales en formatos grandes	ANDALUCÍA, EXTREMADURA, MADRID
Espárragos blancos enteros	LA RIOJA
Frutas desecadas	BALEARES, CANARIAS, EXTREMADURA, LA RIOJA, MADRID
Frutas en almíbar	ANDALUCÍA, EXTREMADURA, MADRID
Legumbres secas	BALEARES, CASTILLA-LA MANCHA, EXTREMADURA
Mazapanes y turrone	CASTILLA-LA MANCHA, EXTREMADURA, MADRID
Miel de brezo	CATALUÑA
Perejil hoja molido	CATALUÑA, MADRID
Quesos fundidos	ANDALUCÍA, CASTILLA-LA MANCHA, GALICIA, LA RIOJA
Sal yodada	ASTURIAS, BALEARES, CASTILLA-LA MANCHA, GALICIA, MURCIA
Setas en conserva	ANDALUCÍA, MADRID
Tomate frito-mostaza	LA RIOJA, MELILLA
Turrone diversos	CANARIAS, CASTILLA y LEÓN
Vinos, vinos con D.O. y vinos de la tierra	ANDALUCÍA, EXTREMADURA, MURCIA
Yogur	EXTREMADURA, MADRID
Zumos y néctares	ASTURIAS, GALICIA



Productos no alimenticios	Comunidades Autónomas
Camisetas con plastificaciones	ASTURIAS, BALEARES, CANARIAS, MURCIA, C. VALENCIANA
Cuerdas para escalada	LA RIOJA
Guantes Epis	PAÍS VASCO, C. VALENCIANA
Hilados	ANDALUCÍA
Peluches	CASTILLA-LA MANCHA
Pijamas de adulto	ANDALUCÍA, CATALUÑA, EXTREMADURA
Prendas de vestir	ANDALUCÍA, BALEARES, GALICIA, MADRID
Productos higiénicos	ASTURIAS, CANTABRIA, CASTILLA-LA MANCHA, CASTILLA y LEÓN, EXTREMADURA, GALICIA, MURCIA, C. VALENCIANA
Rollos de cocina	ANDALUCÍA, CATALUÑA, CEUTA, LA RIOJA, C. VALENCIANA
Sosa para uso doméstico	CASTILLA-LA MANCHA, LA RIOJA

2.4 Interpretaciones normativas comunes

De conformidad con el Procedimiento para el establecimiento de interpretaciones normativas comunes en el ámbito de Consumo, aprobado por la 8ª Conferencia Sectorial de Consumo, durante el año 2015 se han elaborado informes sobre las siguientes materias relacionadas con los alimentos

- Informe sobre consulta relativa a si resulta de aplicación lo dispuesto en el Anexo VI, parte A, punto 5 del Reglamento (UE) N° 1169/2011 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 25 de octubre de 2011, sobre la información alimentaria facilitada al consumidor, a los jamones cocidos a los que se le añaden proteínas de soja o proteínas de lácteos (REF.: SCC/AP/I.2.15/F).
- Informe sobre la consulta de la Asociación española de Tripa Natural (AETRIN) en relación con los requisitos que deben cumplirse en el etiquetado de embutidos elaborados con envolturas (REF.: SCC/AP/I.14.15/F).
- Informe sobre la consulta de FEDEPESCA acerca de la información que debe facilitarse a los consumidores en la comercialización de productos glaseados vendidos a granel, dada la aplicación, a partir del 13 de diciembre de 2014, del Reglamento (UE) N° 1169/2011, del Parlamento Europeo y del Consejo, sobre la información alimentaria facilitada al consumidor (REF.: SCC/AP/I.12.15/F).
- Informe sobre los requisitos aplicables a la altura de las cifras para indicar la cantidad neta en el etiquetado de los alimentos (REF.: SCC/AP/I.17.15/F).
- Informe sobre la consulta acerca de si la práctica de la congelación y descongelación del jamón y paletas, "IBÉRICOS", una vez finalizado el proceso de curación, debe reflejarse en el etiquetado del producto final (REF.: SCC/AP/I.61.14/F).
- Informe sobre la consulta relativa a la aplicación del Real Decreto 1801/2008, de 3 de noviembre, por el que se establecen normas relativas a las cantidades nominales para productos envasados y al control de su contenido efectivo (REF.: SCC/AP/I.33.15/F).

En el siguiente enlace pueden ser consultados los anteriores informes:

http://www.aecosan.msssi.gob.es/AECOSAN/docs/documentos/consumo/estudios/consultas_2015.pdf

2.5 Difusión de información de interés para las autoridades de Control

2.5.1 Sentencias de los Tribunales de Justicia y disposiciones nacionales y de la Unión Europea con interés en la materia de control de mercado

Se ha dado difusión a las Administraciones de Consumo de las CC AA de las Sentencias de los Tribunales de Justicia con interés en la materia de control de mercado, mediante la publicación en la aplicación COLABORA de 14 sentencias y 4 disposiciones de utilidad para las actividades de control de mercado, que han pasado a incorporarse a la base de datos sobre jurisprudencia y legislación, respectivamente.

2.5.2 Resoluciones del Registro de la Propiedad Industrial, concediendo Marca de Contraste a los fabricantes y/o importadores de metales preciosos

En la Agencia se dispone de una base de datos con información sobre las Resoluciones del Registro de la Propiedad Industrial concediendo Marca de Contraste a los fabricantes y/o importadores de metales preciosos. El total de resoluciones de marcas de contraste que constan en la base de datos asciende a 3145 registros.

2.5.3 Indicadores Presupuestarios, de Medios y de Gestión de las CC AA

En el año 2015 se han redactado los Indicadores Presupuestarios, de Medios y de Gestión de Mercado correspondientes al

año 2014, en base a la información facilitada por las Direcciones Generales de Consumo de las CC AA.

2.6 Grupo de Expertos de la Unión Europea en materia de información alimentaria

A lo largo del año 2015 se han seguido celebrando reuniones en el seno del Grupo de Expertos de la Comisión Europea en materia de información alimentaria.

En estas reuniones se preparan diferentes documentos que guardan una estrecha relación con la aplicación a partir del 13 de diciembre de 2014 del [Reglamento \(UE\) N° 1169/2011](#), de 25 de octubre de 2011, del Parlamento Europeo y del Consejo sobre la información alimentaria facilitada al consumidor, que se publicó en el DOUE el día 22.11.2011.

En este ámbito de actuación se está desarrollando la guía para la aplicación de las obligaciones de la indicación cuantitativa de ingredientes y la guía para la aplicación de los requisitos de información sobre sustancias que pueden causar alergias e intolerancias. Asimismo, se ha seguido trabajando en documentos de preguntas y de respuestas sobre la aplicación de los requisitos del Reglamento comunitario en aspectos relacionados con el etiquetado general y el etiquetado nutricional, venta a distancia, reglas de trazabilidad para el etiquetado de las carnes, información sobre el origen de carnes de algunas especies animales, interacción de la disposición comunitaria con el [Reglamento \(UE\) n° 1379/2013](#) por el que se establece la Organización Común de Mercados en el sector de los productos de la pesca y de la acuicultura, creación de una base de datos sobre requisitos de etiquetado de los alimentos, información sobre la posible presencia no intencionada en alimentos de sustancias que causan alergias o intolerancias, etc.

2.7 Elaboración de Normativa

El 4 de marzo de 2015 se publicó en el BOE el [Real Decreto 126/2015](#), de 27 de febrero, por el que se aprueba la norma

general relativa a la información alimentaria de los alimentos que se presenten sin envasar para la venta al consumidor final y a las colectividades, de los envasados en los lugares de venta a petición del comprador, y de los envasados por los titulares del comercio al por menor. La norma propuesta se ha elaborado como consecuencia de la facultad que otorga el artículo 44 del [Reglamento \(UE\) N° 1169/2011](#) a los Estados miembros para adoptar medidas nacionales que exijan indicar en el caso de los alimentos que se presenten sin envasar para la venta al consumidor final y a las colectividades, o en el caso de los alimentos envasados en los lugares de venta, las menciones previstas en los artículos 9 y 10 del citado Reglamento.

El objetivo fundamental de la disposición es mejorar la información alimentaria que se facilita a los consumidores, atendiendo al mismo tiempo a la reclamada flexibilidad necesaria para dar respuesta a las diferentes modalidades de suministro de los alimentos sin envasar. No obstante, el texto continúa manteniendo las exigencias de información alimentaria que para los alimentos sin envasar ya se recogían en el [Real Decreto 1334/1999](#), de 31 de julio, por el que se aprueba la norma general de etiquetado, presentación y publicidad de los productos alimenticios. En orden a mejorar la legibilidad se ha establecido un tamaño mínimo de letra en las etiquetas de los productos envasados por los titulares del comercio minorista, además de regularse la información de los alimentos en los casos de venta mediante comunicación a distancia, en línea con las disposiciones previstas en el [Reglamento \(UE\) N° 1169/2011](#).

Asimismo, durante el año 2015 se han informado cinco disposiciones redactadas por otros departamentos ministeriales, en diferentes versiones a lo largo de la tramitación:

- Proyecto de Real Decreto por el que se regula la realización de estudios y análisis comparativos en productos alimenticios.
- Anteproyecto de Ley para la Defensa de la Calidad Alimentaria.



- Proyecto de Real Decreto por el que se aprueba la Norma de Calidad de la sidra natural y de la sidra.
- Proyecto de Real Decreto por el que se establece la norma de calidad de las "aceitunas de mesa".
- Proyecto de Real Decreto por el que se regula la Primera Venta de los Productos Pesqueros.

En cuanto a la actividad relacionada en esta materia en el ámbito de la seguridad de productos, se abordó a lo largo del 2015:

- La transposición de las Directivas [2014/79/UE](#), [2014/81/UE](#) y [2014/84/UE](#) que modifican la Directiva [2009/48/CE](#), relativa a la seguridad de los juguetes, por medio de la [Orden PRE/1567/2015](#), de 28 de julio, por la que se modifican los apéndices A y C del anexo II del [Real Decreto 1205/2011](#), de 26 de agosto, sobre la seguridad de los juguetes.
- Se han emitido informes sobre doce textos de normativa nacional de otras administraciones relacionada con productos industriales y, por último,
- Se inició la redacción del texto del Real Decreto para derogar el apartado 3.25.80 de la sección 8ª del Capítulo XXV de la Tercera Parte del [Código Alimentario Español](#), referente al papel de fumar.

2.8 Otras actividades:

2.8.1 Resolución de consultas

Durante el año 2015 se ha dado contestación a más de 180 consultas sobre temas muy variados, como, por ejemplo, diferentes datos del etiquetado de los alimentos, cantidad neta y gamas de envases, pescado, indicación de precios, café, aceites, helados, yogur, uso de pictogramas, conservas de pescado, aceitunas, obligaciones sobre el idioma para el etiquetado de los alimentos, cárnicos, vermut, leche, alimentos glaseados vendidos a granel, patatas fritas, conservas vegetales, envolturas de embutidos, cervezas sin alcohol, zumos, vinos, venta por internet, jamón cocido, huevos, mayonesa, quesos, responsabilidades, país de origen, indicación de fechas, pan, etc.

2.8.2 Tramitación de denuncias y reclamaciones que se reciben en la AECOSAN

En el año 2015 se han tramitado un total de 19 denuncias recibidas en el Organismo sobre productos alimenticios.

Asimismo, se han atendido un total de 90 consultas en materias relacionadas con bienes y servicios de consumo.

2.8.3 Información al Público sobre Actividades de Control de Mercado

Teniendo en cuenta los acuerdos adoptados por la Conferencia Sectorial de Consumo reflejados en el documento "Sistema de Información al Público sobre Actividades de Control de Mercado en el ámbito Nacional", trimestralmente se publica en la página web del Organismo, la información facilitada por las Comunidades Autónomas relativa a las actuaciones de inspección y los expedientes incoados por las Administraciones de Consumo.

Los datos disponibles en la web de AECOSAN-Consumo co-

rresponden al periodo comprendido desde el año 2013 al 2015 y se pueden encontrar en la siguiente página:

http://www.aecosan.msssi.gob.es/AECOSAN/web/consumo/subseccion/resumenes_estadisticos.shtml

2.8.4 Interlocución con las organizaciones de empresas y de consumidores de ámbito nacional

Se han mantenido distintas reuniones con organizaciones de empresas para propiciar la mejora de la calidad, seguridad e información al consumidor.

- AEC.
- ASEDAS.

2.8.5 Actividades de intercambio con otros países y con la Comisión Europea

Se ha participado en una jornada conjunta sobre control en frontera de productos de consumo con la DG TAXUD (Aduanas), SOIVRE y Aduanas de España.

2.8.6 Colaboración en actividades de formación e información

Durante el año 2015 se ha participado en los siguientes cursos y jornadas de formación:

- Jornada de actividades de sensibilización e información técnica. "Novedades sobre la información alimentaria facilitada al consumidor. Aplicación del [Reglamento \(UE\) 1169/2011](#)", organizado por el Ministerio de Agricultura, Alimentación y Medio Ambiente, impartiendo la materia relativa a Información general: visión general de las novedades (Madrid, 11 de febrero de 2015).
- Curso del Plan de Formación Continua Interadministrativo (PFCI) 2015, sobre Derechos de los Consumidores en la Información Alimentaria organizado por la Junta de Comuni-



dades de Castilla-La Mancha y la AECOSAN, impartiendo la ponencia "Requisitos generales de la información alimentaria. Regulación nacional y comunitaria" (Albacete, 2 de junio de 2015).

- Curso "Etiquetado de los alimentos. Novedades legislativas", organizado por la AECOSAN, impartiendo la ponencia "El Reglamento (UE) N° 1169/2011, sobre la información alimentaria facilitada al consumidor: disposiciones, principios y requisitos generales. Responsabilidades. Novedades en la lista de menciones obligatorias" (Madrid, 15 de junio de 2015).
- Curso del PFCI 2015 sobre Actualización normativa en materia de Consumo, organizado por el Instituto Gallego de Consumo y la AECOSAN, impartiendo la ponencia "Requisitos generales de la información alimentaria. Regulación nacional y comunitaria. El Reglamento 1169/2011 desde el punto de vista de la inspección de Consumo" (Santiago de Compostela, 17 de septiembre de 2015).

- Jornadas sobre vigilancia de mercado en materia de productos no alimenticios a las CC AA.
- Jornada de control de productos industriales impartida por la Guardia Civil.

2.9 Colaboración con otras autoridades de vigilancia de mercado en el ámbito de productos industriales

2.9.1 Aduanas

En base a lo dispuesto en el [Reglamento 765/2008](#), sobre vigilancia de mercado, la AECOSAN actúa como autoridad de vigilancia de mercado mientras los productos importados aún no estén en territorio nacional. Como consecuencia, es el responsable de actuar sobre mercancías de importación cuando las autoridades de Aduanas sospechan que puedan incumplir normas de seguridad. Como tal, debe emitir dictamen para autorizar el despacho o rechazar dichas mercancías.

En 2015 se han emitido 78 informes sobre partidas de importación, correspondientes a gafas de sol, textiles, encendedores, lámparas, etc.

2.9.2 ICSMS (*Information and Communication System on Market Surveillance*)

La AECOSAN es el punto de contacto nacional para la base de datos que recoge las actividades de control de mercado de productos no alimenticios. Como tal, se realiza la coordinación de las autoridades nacionales de vigilancia de mercado para el uso de dicha base.

La aplicación ICSMS, cuyo uso contempla el [Reglamento 765/2008](#), está gestionada por la Comisión europea y tiene un responsable en cada estado miembro.

Durante 2015 se han organizado cursillos para la formación de autoridades de Consumo de las CC AA en el uso de ICSMS.

2.9.3 Grupos de Trabajo

Se participa en los siguientes Comités y Grupos de Trabajo de la Comisión Europea:

DG JUSTICIA.

- Comité de la [Directiva 2001/95](#), sobre Seguridad General de los Productos.
- Network de la citada directiva.
- Subgrupo de venta *on-line*.
- Grupo de expertos en control de mercado: grupo auspiciado por la DG JUSTICIA y que realiza estudios de mercado relativos tanto al mercado de mercancías como comportamiento de los consumidores.

DG GROW (DG para el Mercado Interior, Industria, Emprendimiento y PYMES).

Juguetes

- Comité de la [Directiva 2009/48/CE](#), sobre seguridad de los juguetes.
- Grupo ADCO de la directiva.
- Grupo de expertos técnicos en juguetes.

La AECOSAN es la autoridad notificadora para los Organismos de control nacionales notificados a la comisión y demás EEMM, para la certificación de los juguetes.

Textiles

- Grupo de expertos que incluye las actividades de Comité del Reglamento. Trata de las denominaciones de fibras textiles así como de los métodos de análisis para su identificación y cuantificación en mezclas.
- Grupo de Trabajo sobre el mercado interior (IMP). Este grupo de trabajo trata de la vigilancia del mercado según regula el [Reglamento 765/2008](#).
- Grupo de trabajo sobre ICSMS. Desarrollo y Coordinación de la aplicación para el registro de las actividades de vigilancia de mercado.

Detergentes

- Grupo de expertos en el Reglamento europeo sobre detergentes.

DG ENERGÍA

Neumáticos:

- Grupo ADCO sobre etiquetado de eficiencia de los neumáticos.

DG TAXUD. Aduanas

- Grupo mixto TAXUD/DG SANCO sobre control en frontera. Programa "aduanas 2020"

También es responsable de la Directiva sobre etiquetado de eficiencia energética de los productos que consumen energía.

Participación en Comités Nacionales

- Comisión Interministerial asesora para la certificación energética de edificios.
- Asociación Española de la Calidad: grupo de industrias de la moda (textiles, cueros y calzados, joyería y bisutería)
- Grupos técnicos de normalización en AENOR:
- Comité técnico de normalización de juguetes.
- Comité técnico de normalización de artículos de puericultura.
- Comité técnico de normalización de textiles-seguridad de las prendas infantiles.
- Comité técnico de normalización de vehículos.
- Comité técnico de normalización de inspección reglamentaria.
- Comité técnico de normalización de ciclos.
- Comité técnico de certificación de cubiertas bituminosas de edificios, CTC-32.

3. Información, Formación y Educación

3.1 Formación y educación

En 2015, las actividades en este ámbito se han centrado en el desarrollo de los siguientes proyectos:

3.1.1 Plan de Formación Continua Interadministrativo (PFCI)

El Plan de Formación Continua Interadministrativo está destinado a los profesionales que trabajan en los organismos competentes en Consumo de las Administraciones del Estado, autonómica y local. Está subvencionado por el Instituto Nacional de Administración Pública (INAP) y se viene realizando desde 1999 en colaboración con los organismos competentes en Consumo de las comunidades y ciudades autónomas.

La tabla siguiente identifica los elementos esenciales del PFCI de 2015.

Ayuda concedida por el INAP	88.882,25 €
Gasto ejecutado	62.042,93 €
Cursos programados	14
Ediciones realizadas	34
Alumnos	1.136
Nº de horas lectivas impartidas	464

3.1.2 Otras actividades formativas

Anualmente se programan distintas Jornadas sobre temas de Consumo destinadas a profesionales, tanto de las administraciones públicas como de asociaciones de consumidores u otras instituciones. En ocasiones, estas actividades formativas se realizan en colaboración con otros organismos.

En 2015 se ha realizado un curso de verano en colaboración con la Universidad Complutense de Madrid. El Curso se deno-

minó *La información alimentaria y el consumidor: retos y oportunidades* y se celebró del 6 al 8 de julio en San Lorenzo de El Escorial (Madrid). Para facilitar la asistencia al mismo, se becaron a ocho profesionales de Consumo provenientes de la administración local y de asociaciones de consumidores.

Asimismo, con la colaboración del Banco de España, se ha celebrado una jornada sobre Servicios Financieros, destinada también a profesionales de Consumo, con el objetivo de analizar los distintos tipos de productos financieros que se ofrecen a los consumidores y que tuvo lugar el 21 de abril.

3.1.3 Concurso escolar: Consumópolis

Desde 1998, anualmente se organiza un Concurso Escolar en el que se anima a alumnos y profesores a reflexionar y conocer diferentes temas relacionados con el Consumo. Desde el curso escolar 2005 -2006 se realiza con la participación de los organismos competentes en Consumo de las Comunidades Autónomas y se denomina Consumópolis.

En la presente edición, *Consumópolis11*, correspondiente al curso escolar 2015-2016 y cuyo lema ha sido *Tú consumes: ¿lo hacen igual en todas partes?*, se han registrado 7.515 alumnos matriculados en colegios de 16 comunidades autónomas y de la Ciudad de Melilla.

3.2 Información

3.2.1 Publicaciones

El Servicio de Publicaciones se encarga de la distribución de material de apoyo a las instituciones responsables de Consumo y de la ejecución del Plan Editorial en materia de Consumo. En 2015 no se ha editado ninguna publicación.

En cuanto a la distribución del fondo editorial y de instituciones que solicitan nuestra colaboración para llegar a las organizaciones que se ocupan de la protección del consumidor,



Carlos Arnaiz, subdirector general de Coordinación, Calidad y Cooperación en Consumo; M^a Dolores Rubio, directora general de Salud Pública de Castilla-La Mancha; Arancha Gordos, del Centro Nacional de Innovación e Investigación Educativa (CNIIE) y Luis Carreras, secretario del Consejo de Consumidores y Usuarios (CCU). Jurado de Consumópolis.

este año se han distribuido folletos divulgativos de interés para el consumidor del Consejo General del Notariado, del Banco de España y de nuestro fondo editorial:

Libros	12
Folletos	1.800
Posters	200

3.2.2 CIDOC (Centro de Información y Documentación del Consumo)

El [Centro de Información y Documentación de Consumo \(CIDOC\)](#) se ocupa de elaborar y difundir información a los consumidores y a las organizaciones y administraciones que se ocupan de la defensa de sus derechos.

El CIDOC cuenta con una biblioteca con 8.375 volúmenes catalogados y una hemeroteca con 299 colecciones de publicaciones periódicas de las que hay reseñados un total de 4.353 artículos. Ofrece también un Directorio de Consumo, tanto de organizaciones españolas como extranjeras.

Dispone de un área jurídica que incluye los Diarios y Boletines Oficiales del Estado, CC AA y Unión Europea –sección de legislación– con 9.740 referencias, así como publicaciones y repertorios con sentencias de diferentes Tribunales –sección de jurisprudencia– con 4.169 referencias.

Toda la información se ofrece al consumidor a través de la Base de Datos de Información sobre Consumo a la que se puede acceder a través de las páginas informativas de AECOSAN en Internet.

En el Directorio de Consumo hay referenciadas, a 31 de diciembre de 2015, un total de 1.349 organizaciones de consumo, tanto españolas como extranjeras.

Oficinas de Información al Consumidor (OMIC)	870
Organismos de Consumo de la Admón. Autonómica	56
Asociaciones de Consumidores y Usuarios	325
Organismos de Consumo de otros países	72
Organismo europeos de Consumo	26

Asimismo se han atendido 884 consultas contestadas a través del buzón de información de Consumo en Internet.

3.2.3 Grupo de Trabajo de Información, Formación y Educación

El Grupo de Trabajo de Información, Formación y Educación, dependiente de la Comisión de Cooperación de Consumo, está integrado por representantes de todas las comunidades autónomas y de las ciudades de Ceuta y Melilla, junto con la AECOSAN.

Durante 2015 ha estado presidido por el titular de la Dirección General de Salud Pública y Consumo de Castilla-La Mancha y se han celebrado tres reuniones (26 de febrero, 21 de abril

y 17 de diciembre) en las que se han desarrollado los principales proyectos que se realizan en colaboración con las comunidades autónomas: el Plan de Formación Continua Interadministrativo; el concurso escolar Consumópolis y las siguientes campañas informativas, en soporte digital, que se ponen a disposición de todas las comunidades autónomas y que se realizan con ocasión de las siguientes fechas:

- Consejos navideños 2014/2015, cuyo lema en esta ocasión fue: *Consumidor, tu mejor garantía es elegir productos navideños seguros y de calidad* acompañado de los correspondientes mensajes.
- Día Mundial de los Derechos del Consumidor 2015 *¿Conoces tus derechos? Infórmate. La etiqueta es parte del contrato*, enumerando a continuación los derechos que asisten al consumidor.
- Campaña de verano 2015: *Infórmate... y disfruta de tus vacaciones*, con recomendaciones para las distintas circunstancias que se dan en este periodo (viajes, seguridad artículos de playa, compras...)
- Consejos navideños 2015/2016, con el lema: *Estas Navidades, consume con responsabilidad*, y los correspondientes mensajes relativos al mismo.

4. Unión Europea. Cooperación

4.1 Aplicación del Reglamento (CE) N° 2006/2004 sobre cooperación administrativa en materia de protección de los consumidores

En 2015 la AECOSAN ha sido designada autoridad competente para la aplicación de la [Directiva 2013/11/UE](#) sobre Resolución Alternativa de Conflictos y el [Reglamento \(UE\) N° 524/2013](#) sobre Resolución de Litigios en línea en materia de consumo, ambos incluidos en el Anexo del [Reglamento \(CE\) 2006/2004](#) con los n° 20 y 21 (en lo que respecta al Art. 13 y 14 respectivamente).



Actualmente la red CPC en España supera las 60 autoridades para aplicación de las Directivas/Reglamentos contenidos en su Anexo

4.1.1 Solicitudes de asistencia mutua gestionada a través de la aplicación CPC

Durante 2015 se han recibido 63 solicitudes de asistencia mutua y se han generado un total de ocho y se han gestionado y cerrado 79, como se detalla a continuación:

Solicitudes de información (Art. 6)			
	Recibidas	Generadas	Gestionadas/Cerradas
Año 2015	7	2	8
Solicitudes de adopción de medidas (Art. 8)			
	Recibidas	Generadas	Gestionadas/Cerradas
Año 2015	13	5	27
Alertas Art. 7)			
	Recibidas	Generadas	TOTAL
Año 2015	43	1	44

4.1.2 Actuaciones de vigilancia de mercado conjuntas con los Estados miembros:

4.1.2.1 Barrido de páginas webs para comprobación del cumplimiento de la Directiva sobre Derechos de los Consumidores

Se han analizado 49 páginas webs, con la participación de las Comunidades Autónomas de Castilla-La Mancha, Galicia, Baleares y AECOSAN (Observatorio de internet). Es de destacar la participación de Baleares en el llamado *sweep plus* (fase adicional de compra encubierta de productos -*Mystery shopping*-), para investigar ciertos requisitos previstos en la Directiva mencionada y por ende en el Real Decreto legislativo 1/2007, los cuales solo pueden comprobarse mediante este sistema de compra de productos. Salvo error u omisión, actualmente solo Baleares dispone de previsiones legales para llevar a cabo esta metodología de investigación.

De las 49 páginas analizadas, 34 tienen el comerciante/proveedor de servicios en España, 13 en la UE y 2 en terceros países. En la primera fase de barrido, en solo nueve webs (que representan el 18,3% del total analizadas), no se han detectado infracciones respecto a los aspectos analizados. En las 40 restantes (que representan el 81,7% del total analizadas), se han detectado infracciones en su mayoría relacionadas con incumplimientos de los requisitos establecidos respecto al periodo de desistimiento

4.1.2.2 Grupo de Trabajo de compañías de alquiler de vehículos

El Grupo de Trabajo integrado por algunos Estados miembros, entre ellos España, y coordinado por la Comisión, se formó a finales de 2013 para estudiar las múltiples infracciones observadas en el sector que han sido objeto de un alto número de denuncias de consumidores tanto a nivel nacional como internacional. Tras continuos diálogos con cinco grandes y con Leaseurope (Asociación Europea de compañías de alquiler de vehículos), se alcanzaron compromisos con las mencionadas compañías que se publicaron por la Comisión en nota de prensa http://europa.eu/rapid/press-release_IP-15-5334_es.htm y también AECOSAN lo publicó en su web

Por otra parte, en diciembre de 2015, se celebró una reunión en AECOSAN con el representante de la autoridad de Reino Unido (CMA) que ha liderado el Grupo de Trabajo, y los representantes de los Servicios de Inspección de Consumo de las Comunidades

Autónomas de Cataluña, Castilla-La Mancha, Canarias y la Comunidad Valenciana, para analizar los resultados de la campaña llevada a cabo en España en 2014.

(El informe de la campaña nacional 2014 se publicó en 2015 y es accesible a través del siguiente link:

<http://consumo-inc.gob.es/controlMercado/Nacional/2014/docs/resultados/rGeneralServicios2014.pdf>)

Para 2016 se ha planificado el seguimiento de la implementación de los compromisos adquiridos por las cinco grandes compañías mencionadas y actuaciones contra intermediarios y franquiciados

4.1.2.3 Grupo de Trabajo de cláusulas abusivas en compañías aéreas

España está participando en este Grupo de Trabajo y, en consecuencia, se han revisado los términos y condiciones de cuatro compañías aéreas nacionales para ver si contienen cláusulas abusivas previamente seleccionadas por el Grupo de Trabajo. Se ha participado en dos reuniones de trabajo por el procedimiento de intercambio de oficiales celebradas en Bélgica y Suecia, para clarificar términos y determinar actuaciones. Se harán requerimientos a las compañías aéreas revisadas para que modifiquen sus términos de acuerdo con las conclusiones del Grupo.

4.1.3.4 Compras en aplicaciones en juegos on-line

A través de una acción coordinada entre Estados Miembros y la Comisión Europea, el Comité CPC ha analizado la información dada al consumidor y el procedimiento seguido para realizar compras en aplicaciones en la que se ha fijado una posición común frente a la industria más representativa del sector solicitando propuestas para mejorar la información al consumidor, hacerla más transparente y adecuarla a la legislación vigente en materia de protección de los consumidores.

4.2 Proyecto SECIR-Setup an Equal Capability of Internet Researchers

Dentro del ámbito del [Reglamento 2006/2004](#), la Comisión Europea ha subvencionado el proyecto SECIR que comenzó en abril de 2014 y finalizó el pasado mes de octubre de 2015. El proyecto ha sido liderado por España y coordinado por el Observatorio de Internet, y en él han participado 14 Agencias de Consumo Europeas. El objetivo ha sido incrementar el nivel de conocimiento y las habilidades necesarias para investigar infracciones cometidas en el ámbito de comercio electrónico y entre otras acciones, se ha llevado a cabo la elaboración de un Manual para Investigaciones en Internet

5. Centro Europeo del Consumidor

El Centro Europeo del Consumidor en España (CEC) forma parte de la Red CEC creada por la Comisión Europea (todos los países de la Unión Europea más Noruega e Islandia) y en el caso de España, está cofinanciado a partes iguales por la AECOSAN y la Comisión Europea.



La Red tiene como función principal informar a los ciudadanos europeos y asistirles en sus reclamaciones de consumo transfronterizas, es decir cuando el consumidor reside en un Estado de los que integran la red de CEC y la empresa reclamada tenga la sede social en otro.

El CEC lleva a cabo una amplia labor informativa y de divulgación de la política comunitaria en materia de consumo y defensa del consumidor, mediante la organización de seminarios, publicaciones, boletín informativo y comunicaciones en redes sociales.

La actividad del CEC en 2015 se ha desarrollado en los siguientes ámbitos:

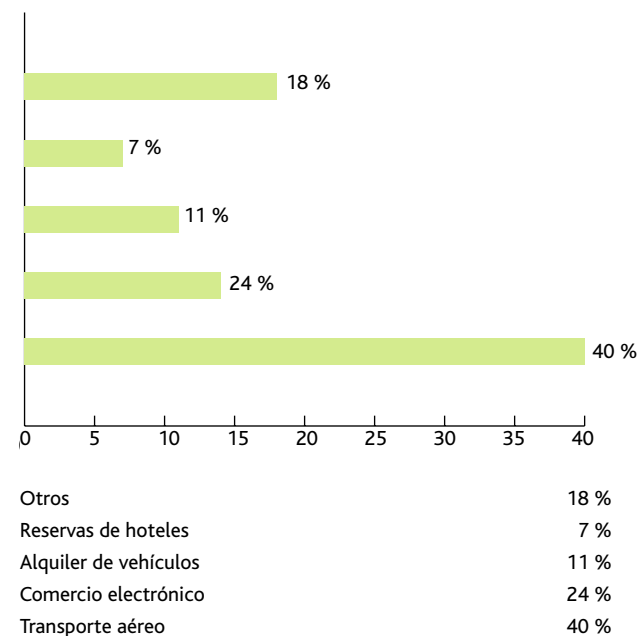
5.1 Consultas y reclamaciones:

- 44.424 visitas recibidas a través de nuestra web www.cec.consumo-inc.es La información detallada de la web ayuda a responder gran parte de las dudas generales de los consumidores.
- 7.894 reclamaciones (2916 de consumidores españoles). Estudio jurídico y lingüístico detallado; comprobación, va-

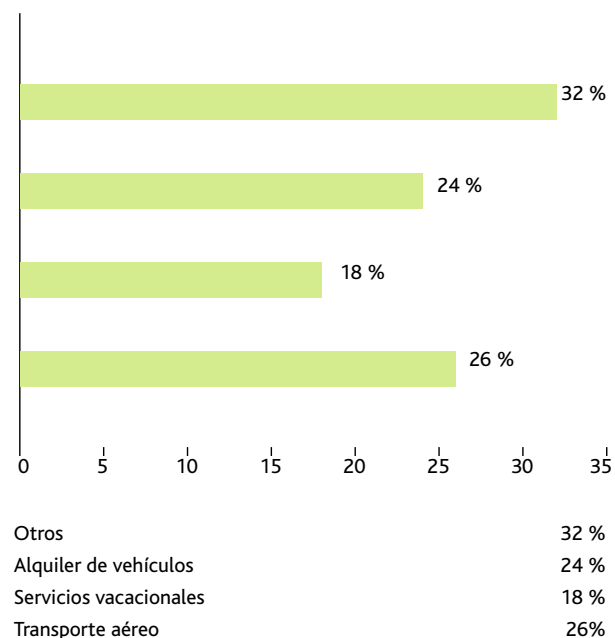
lidación y estudio de los documentos aportados, e intermediación con una empresa.

- Se ilustra mediante un gráfico el porcentaje de reclamaciones gestionadas según sectores y residencia del reclamante y operador económico.

Reclamaciones de españoles contra empresas de la UE



Reclamaciones de consumidores comunitarios contra empresas españolas



5.2 Actividades

Durante este año se ha publicado el informe de 'Tiempo Compartido y Productos Asimilados', realizado por la Red CEC como consecuencia de una acción común liderada por el CEC España. Nuestro país registra el mayor número de reclamaciones de la UE en este sector, por ello se ha realizado un estudio de mercado que pone de manifiesto las consecuencias de este tipo de prácticas en el sector turístico y que ayuda a los consumidores a evitar los posibles fraudes.

5.3 Visitas de estudio

Con el fin de cohesionar, mejorar la gestión y establecer sistemas comunes de actuación de la Red-CEC, se han promovido diversas visitas de estudio que contribuyen a mejorar los métodos de gestión de otros países, desarrollar acuerdos de buenas prácticas y colaborar en el desarrollo de los proyectos comunes. El CEC España organizó una visita en la que participaron seis CEC sobre la futura implantación de la plataforma ODR, alcanzando modelos comunes de gestión que han sido exportados a otros CEC.

5.4 Colaboración con otras instituciones

En 2015, el CEC ha participado en la actividad desarrollada por la Red CPC (*Consumer Protection Cooperation*) relativa al servicio de alquiler de vehículos, participando en diversas reuniones institucionales y con empresas con el objetivo de mejorar la información que dichas empresas ofrecen a los consumidores.

El valor añadido de la Red CEC radica en la posibilidad de proveer información rápida, sencilla y eficaz para los legisladores europeos y nacionales, basadas en los datos de las reclamaciones de ciudadanos, con el fin de poder desarrollar una legislación de Consumo adaptada a los problemas actuales de los consumidores. Además el CEC participa en las consultas realizadas por la Comisión de los Libros Verdes y colabora activamente con las distintas unidades de la *DG de Justicia* que elaboran y actualizan normativa.

La AECOSAN ha ratificado una vez más, a través de la firma del contrato con la Comisión Europea del denominado *Grant Agreement*, un programa de actividades del CEC para el año 2016, que, además de la asistencia habitual a los consumidores en sus consultas y reclamaciones, establece la participación en proyectos (*Comparación de precios, Falsificación de productos, etc.*) que aportan una inmejorable radiografía de la realidad del consumo y que, a su vez, contribuyen a crear confianza en el Mercado Interior Europeo y los consumidores de la Eurozona.

6. Observatorio de Internet

El Observatorio de Internet es una iniciativa de la Agencia Española de Consumo, Seguridad Alimentaria y Nutrición (AECOSAN) para desempeñar, en el ámbito de Internet, las funciones que tiene encomendadas en cuanto al buen funcionamiento del mercado para la protección del consumidor.

El Observatorio de Internet se crea en agosto de 2011 como respuesta a las demandas generadas por el fuerte incremento del comercio electrónico en España, dependiendo de la Subdirección General de Coordinación, Calidad y Cooperación en Consumo.

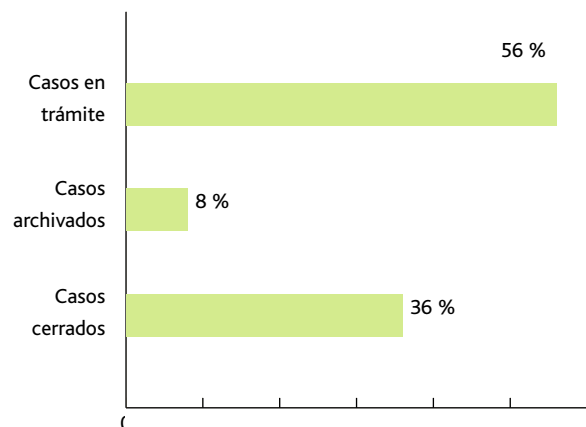
Con el fin de contribuir a prevenir los fraudes electrónicos y fomentar el consumo responsable, los objetivos del Observatorio de Internet están en consonancia con iniciativas similares de países de nuestro entorno, interesados también en las repercusiones para el consumidor de este fenómeno transnacional. Se proporciona una atención directa a los consumidores y se promueve el conocimiento y la información de los consumidores en Internet.

6.1 Tramitación de reclamaciones y casos

Entre las funciones del Observatorio de Internet está la tarea de atender las consultas y reclamaciones de los consumidores, así como trasladar los expedientes a los organismos competentes en caso de que no pueda ofrecerse una atención directa e inmediata.

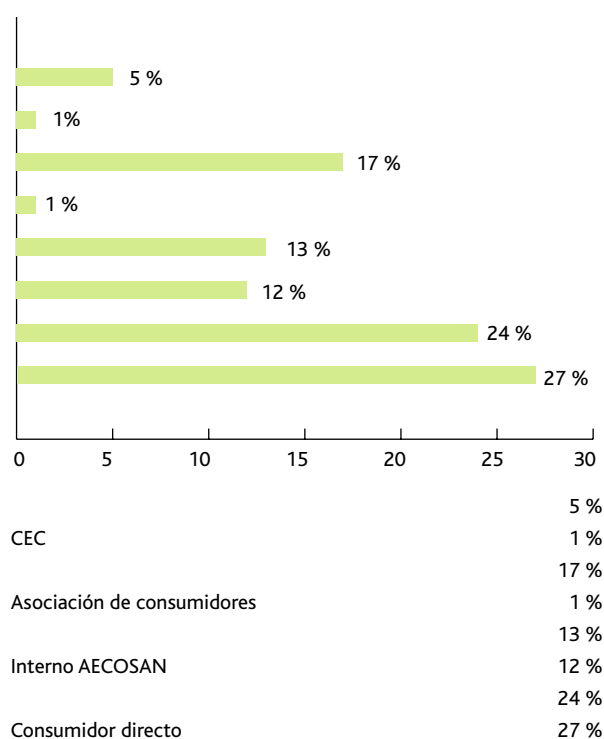
En el periodo correspondiente a 2015, se ha iniciado la tramitación de 239 expedientes.

Estados de la tramitación



El gráfico siguiente clasifica los expedientes según procedencia. Los casos marcados como "Buzón Información" son aquellos recibidos a través del buzón general de atención al consumidor de la AECOSAN, mientras que aquellos etiquetados como "Internos AECOSAN" han sido llevados a cabo bajo petición expresa de distintas áreas de la AECOSAN. Los expedientes marcados como "Organismos Públicos" han sido tramitados por solicitud de alguna Agencia Estatal o Institución pública.

Clasificación de los expedientes por procedencia



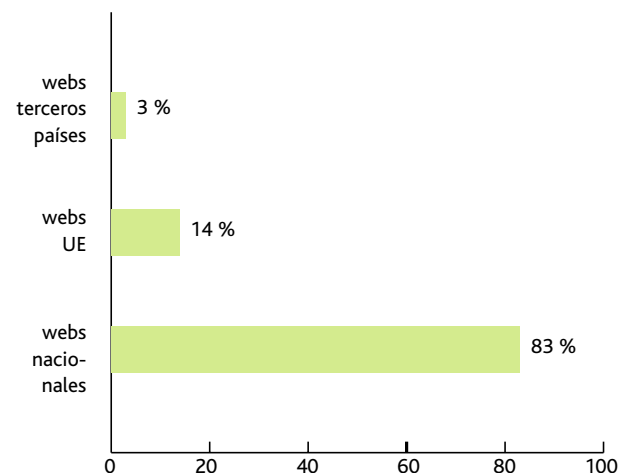
6.2 Barridos: revisión de páginas web

Durante el año 2015, se han realizado 20 barridos en los que se han estudiado alrededor de 470 comercios con el objetivo de analizar, de forma periódica y sistemática, los distintos sectores de consumo en la Red para conocer la situación y tratar de corregir las deficiencias que presenten.

Los criterios para el rastreo se han elaborado atendiendo a un uso eficaz y eficiente de los recursos disponibles y teniendo en cuenta los temas y sectores de actualidad así como las necesidades de AECOSAN.

De las webs analizadas en este periodo, el 83% de las páginas analizadas tiene su sede social en territorio español, el 14% en otro país perteneciente a la Unión Europea y el 3% restante se encuentran en otros territorios.

Lugar de ubicación de las wwebs



6.3 Comunicación y promoción del Observatorio de Internet

Durante el periodo de actividad que aquí se resume, se han recibido en torno a 2.600 comunicaciones y enviado más de 1.500 entre correos electrónicos, teléfono, fax y vía postal.

La página web del Observatorio de Internet, www.e-observatorio.es, es parte fundamental de esta iniciativa por su función promocional de la AECOSAN y como forma de contacto directo con el consumidor en la Red. Este escaparate dota de mayor visibilidad al Observatorio de Internet y permite desarrollar una faceta más formativa a través de:

- Guías prácticas de consumo y seguridad en Internet.

- Actualizaciones periódicas ante cambios legislativos en nuestro ámbito competencial a nivel europeo y nacional, como la implementación de la Directiva de derechos de los consumidores.
- Resúmenes de la legislación relevante tanto a nivel europeo como nacional.
- Promoción y difusión de los derechos y obligaciones del consumidor.
- Difusión de noticias relacionadas con consumo electrónico de forma bi-semanal.

Durante el año 2015, la página web del Observatorio de Internet ha recibido un total de 1.661 visitas (sesiones), de más de 1.200 visitantes, que han accedido a casi 3.000 páginas, con una media de 1,78 páginas visualizadas por cada sesión. En comparación con el periodo anual anterior se ha triplicado el número de sesiones y usuarios, aunque las visitas han sido más cortas en tiempo y centradas en ciertas secciones. En este año las visitas se han incrementado en las páginas de noticias, legislación básica y ligeramente en la versión inglesa.

7. Registro de intermediarios financieros

El Registro Estatal de Empresas previsto en la Ley 2/2009, de 31 de marzo, por la que se regula la contratación con los consumidores de préstamos o créditos hipotecarios y de servicios de intermediación para la celebración de contratos de préstamo o crédito, se crea y regula mediante el Real Decreto 106/2011, de 28 de enero.

En el Registro estatal están inscritas las empresas que desarrollan las actividades reguladas por la Ley 2/2009, de 31 de marzo.

A fecha 31 de diciembre de 2015 figuran inscritas 708 empresas:

- 115 en la sección primera, correspondiente a los empresarios que sean personas físicas.

- 593 en la sección segunda, correspondiente a las empresas que son personas jurídicas.

Los expedientes de solicitud de inscripción correspondientes a 103 empresas han sido rechazados o están en proceso de subsanación de defectos encontrados al evaluar y controlar la documentación enviada a este Registro estatal.

A todas las empresas inscritas se les envía la correspondiente certificación acreditativa de su inscripción, asignándole un número correlativo según el orden cronológico en que se haya realizado dicha inscripción.

Centro de Investigación y Control de la Calidad (CICC)

1. Marco general

Las muestras que se analizan en el Centro de Investigación y Control de la Calidad (CICC), son muestras remitidas desde diversos organismos oficiales, tales como: Servicios de Inspección de las Comunidades Autónomas, Oficinas Municipales de Información al Consumidor (OMIC) de los Ayuntamientos, Juntas Arbitrales, Juzgados y otros Organismos de la Administración de las que un alto porcentaje proceden del SOIVRE y de la Agencia Tributaria (juguetes, material eléctrico y prendas para menores de 36 meses).

Durante el año 2015 el CICC, en coordinación con el Laboratorio Arbitral Agroalimentario de Madrid perteneciente al MARM y dentro del marco de la Unión Europea, ha participado en dos planes coordinados de control para detectar prácticas fraudulentas en determinados alimentos organizados por la Comisión de la Unión Europea. Dichos planes coordinados consistieron en:

- Verificar la autenticidad de la miel en productos de procedencia tanto de la UE como de terceros países, mediante la comprobación de incumplimientos en el etiquetado respec-



to a su origen geográfico o botánico declarado, y analizando la presencia de azúcares exógenos o productos derivados del azúcar en productos declarados o presentados como miel cuya práctica está prohibida. A España le correspondieron analizar 150 muestras de las que en el CICC se analizaron 71 muestras.

- Identificación de especies de pescado blanco frecuentemente consumidas en España, que se presentan en fresco, ultracongelado, en salazón o ahumado, con el objetivo de establecer si las especies de pescados en los productos de la pesca y de la acuicultura transformados y no transformados cumplen con la denominación comercial o nombre científico que se declare en la etiqueta o en otros medios de información que acompaña al producto alimenticio e identificar, en la medida de lo posible, las especies reales en caso de incumplimiento. El plan de muestreo planteado por el CICC se centró en especies tales como: merluza, rape, bacalao y pescados planos (limandas, gallos, lenguados, etc.). De las 250 muestras que a España le correspondieron analizar, 95 muestras se han analizado en el CICC.

Otros estudios analíticos realizados en el CICC durante el año 2015 fueron:

- Determinación de ácidos grasos omega 3 en conservas de pescado.

2. Actividad analítica

2.1 Datos globales sobre las muestras analizadas

Como se ilustra en la tabla siguiente en 2015 se han analizado un total de 5.707 muestras y se realizaron 68.124 determinaciones.

Muestras recibidas	5.331
Muestras analizadas*	5.707
Ensayos y determinaciones efectuadas	68.124

*Se incluyen las muestras analizadas en 2015 recibidas en los dos últimos meses de 2014.

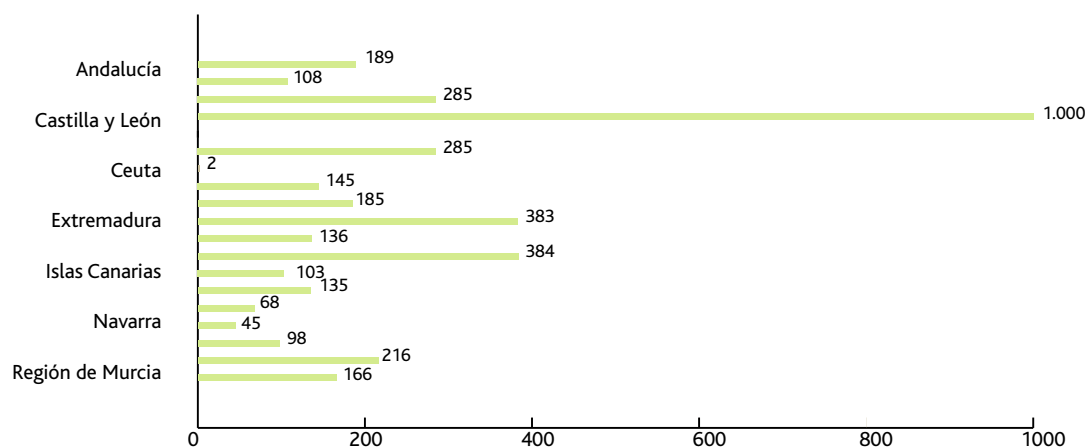
2.2 Datos de muestras agrupadas por remitentes

La tabla siguiente desglosa las muestras analizadas según remitente de las mismas, destacándose las procedentes de los servicios de consumo de las Comunidades Autónomas.

Remitentes	Alimenticios	Industriales	Totales	%
AECOSAN	198	31	229	4,01%
Ayuntamientos	3	188	191	3,35%
Comunidades Autónomas	1.782	2.115	3.897	68,28%
Juntas Arbitrales		11	11	0,19%
Juzgados	1	1	2	0,04%
OMIC	1	28	29	0,51%
Organismos Oficiales	528	565	1.093	19,15%
Otros organismo	30	225	255	4,47%
Total muestras analizadas	2.543	3.164	5.707	

Para finalizar este epígrafe, hay que destacar que del total de las 5.331 muestras recibidas a lo largo del año 2015 en el CICC, un total de 3.897 han sido remitidas por los Servicios de Inspección de las comunidades autónomas, distribuyéndose el 45,7% a productos alimenticios y el 54,3% a productos industriales.

Muestras recibidas según CC AA



El gráfico anterior, permite visualizar la distribución de las muestras recibidas según su procedencia por CC AA.

Un aspecto a destacar, como factor indicativo, es el número de muestras remitidas por las diferentes CC AA por cada 100.000 habitantes.

Años	2013		2014		2015		Población*
CC AA	Núm.	/100.000	Núm.	/100.000	Núm.	/100.000	2015
ANDALUCIA	338	4,0	584	6,95	189	2,25	8.399.043
ARAGON	234	17,4	210	15,94	108	8,20	1.317.847
CANTABRIA	30	5,1	20	3,42	0	0,00	585.179
CASTILLA - LA MANCHA	296	14,1	318	15,44	285	13,84	2.059.191
CASTILLA Y LEON	1092	43,3	989	40,01	1.000	40,45	2.472.052
CATALUÑA	278	3,7	316	4,21	285	3,80	7.508.106
CIUDAD AUT.DE CEUTA	21	24,9	18	21,36	2	2,37	84.263
COM.DE MADRID	484	7,5	112	1,74	145	2,25	6.436.996
COM. VALENCIANA	72	1,4	96	1,93	185	3,71	4.980.689
EXTREMADURA	331	30,0	403	36,87	383	35,04	1.092.997
GALICIA	224	8,1	186	6,81	136	4,98	2.732.347
ILLES BALEARES	278	25,0	352	31,87	348	31,51	1.104.479
CANARIAS	5	0,2	7	0,33	103	4,90	2.100.306
LA RIOJA	187	58,1	175	55,20	135	42,58	317.053
CIUDAD AUT. DE MELILLA	59	70,5	59	68,94	68	79,45	85.584
COM. FORAL NAVARRA	166	25,8	99	15,46	45	7,03	640.476
PAIS VASCO	100	4,6	75	3,43	98	4,48	2.189.257
PRINCIP.DE ASTURIAS	229	21,4	223	21,21	216	20,55	1.051.229
REGIÓN DE MURCIA	163	11,1	142	9,68	166	11,31	1.467.288
Ratio Nacional	4.587	9,7	4.384	9,4	3.897	8,4	46.624.382

Hay que aclarar que durante el año 2015 se ha obtenido un ratio inferior a años precedentes, siendo su posible causa al retraso por la aprobación de los presupuestos en algunas CC AA en las que se han celebrado elecciones autonómicas.

2.3 Datos sobre los motivos de análisis

A renglón seguido se procede a ilustrar los motivos de análisis de las muestras analizadas en el CICC, que se destacan por los controles oficiales, con el 45,30%, la colaboración del Centro con las muestras remitidas por las campañas programadas a nivel autonómico, con el 26,42% y el 11,83% por las campañas programadas a nivel del Estado.



Motivos de análisis	Alimenticios	Industriales	Totales	%
Alertas		171	171	3,00%
Análisis colaborativos	147	20	167	2,93%
Campañas autonómicas	1003	505	1508	26,42%
Campañas internacionales	166	41	207	3,63%
Campañas nacionales	305	370	675	11,83%
Control oficial	726	1.859	2.585	45,30%
Denuncias	54	174	228	4,00%
Investigación	83		83	1,45%
Muestras de control	9		9	0,16%
Otros	50	24	74	1,30%
TOTAL	2543	3164	5707	

2.4 Datos sobre el dictamen de las muestras

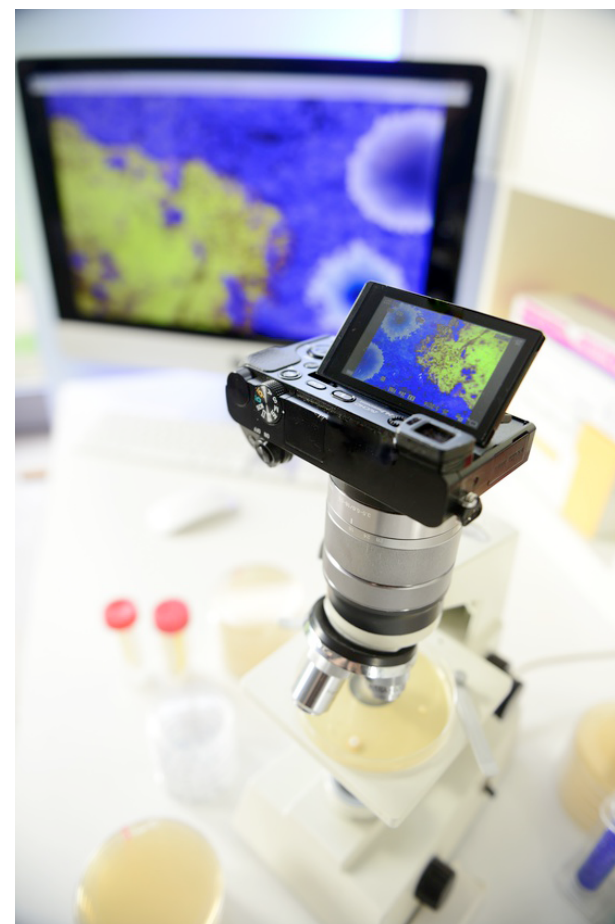
A continuación se describe el resultado de los dictámenes finales de las muestras, atendiendo a si son productos alimenticios o industriales.

Tipo de muestras	Conformes	No conformes	Nulas	Sin dictamen	Total
Productos alimenticios	1425	730	25	363	2543
Productos no-alimenticios	1481	1438	30	215	3164
Nº total de muestras	2906	2168	55	578	5707
TOTAL %	50,92%	37,99%	0,96%	10,13%	

2.5 Datos sobre dictámenes de muestras emitidos por las unidades analíticas

En una tabla anterior se indicó que el 50,92% de las muestras analizadas, incluyendo alimentos y productos industriales, dieron resultados conformes, mientras que disconformes fueron el 37,99%.

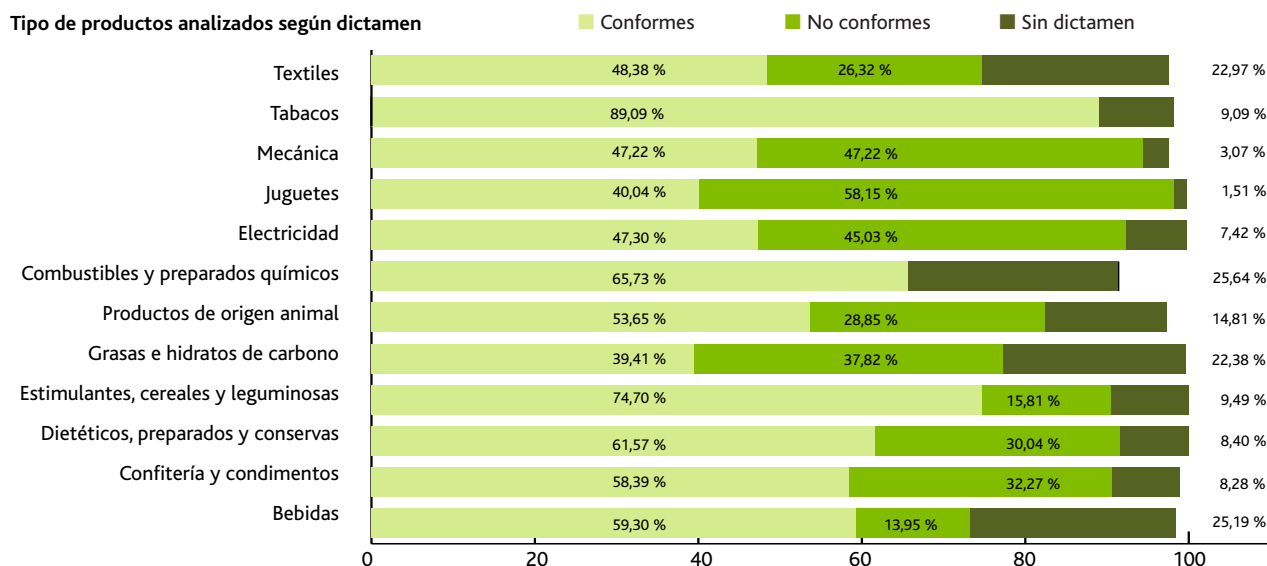
Al objeto de realizar un análisis más pormenorizado, se insertan dos tablas según tipo de productos y subproductos analizados en las distintas unidades analíticas, mediante las cuales se pueden ver los dictámenes emitidos en el CICC.



Productos alimenticios	Conformes		No conformes		Nulas		Sin dictamen		Total
Unidad de Bebidas	153	59,30%	36	13,95%	4	1,55%	65	25,19%	258
Unidad de Confitería y Condimentos	275	58,39%	152	32,27%	5	1,06%	39	8,28%	471
Unidad de Dietéticos, Preparados y Conservas	330	61,57%	161	30,04%			45	8,40%	536
Unidad Estimulantes Cereales y Leguminosas	189	74,70%	40	15,81%			24	9,49%	253
Unidad de Grasas e Hidratos de Carbono	199	39,41%	191	37,82%	2	0,40%	113	22,38%	505
Unidad de Productos de Origen Animal	279	53,65%	150	28,85%	14	2,69%	77	14,81%	520
Total	1425	56,04%	730	28,71%	25	0,98%	363	14,27%	2.543

Productos industriales	Conformes		No conformes		Nulas		Sin dictamen		Total
Unidad de Combustibles y Preparados Químicos	282	65,73%	110	25,64%	2	0,47%	35		429
Unidad de Electricidad	376	47,30%	358	45,03%	2	0,25%	59	7,42%	795
Unidad de Juguetes	398	40,04%	578	58,15%	3	0,30%	15	1,51%	994
Unidad de Mecánica	246	47,22%	246	47,22%	13		16	3,07%	521
Unidad de Tabacos		0,00%	49	89,09%	1	1,82%	5	9,09%	55
Unidad de Textiles	179	48,38%	97	26,22%	9	2,43%	85	22,97%	370
Total	1.481	46,81%	1438	45,45%	30	0,95%	215	6,80%	3.164

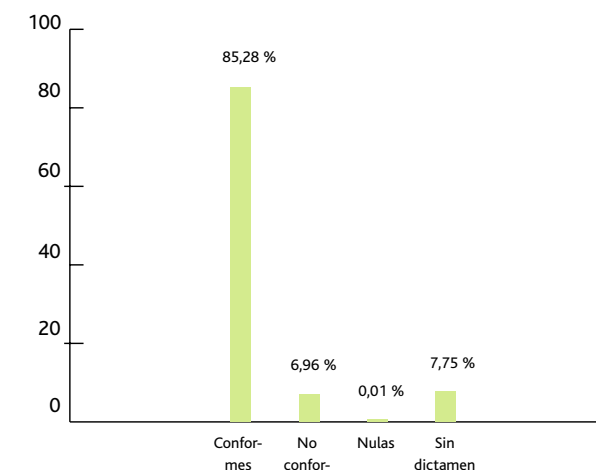
Tipo de productos analizados según dictamen



2.6 Datos sobre dictámenes en relación a ensayos y determinaciones

Por lo que se refiere a las 68.124 determinaciones, el CICC concluyó que el 85,28% eran conformes a la norma aplicable y el 6,96% eran no conformes. Hay que tener en cuenta que un dictamen final de muestra NO CONFORME puede contener más de una determinación no conforme.

Resultado de las determinaciones



Para poder emitirse un dictamen sobre las 5.707 muestras analizadas en 2015, ha sido necesario realizar 68.124 ensayos/determinaciones de los que se puede extraer la siguiente información, para cada tipo de productos y determinación llevada a cabo.

Productos alimenticios	Cumple	%	No cumple	%	Nulas	%	Sin dictamen	%	Total
Aditivos	1.022	94,37	10	0,92			51	5,08	1.083
Adulteración	21	20,79	2	1,98			78	77,23	101
Contaminación microbiológica	6	60,00					4	40,00	10
Contaminación química	822	69,43	3	0,25			359	30,32	1.184
Contenido neto	1.809	95,61	37	1,96			46	2,43	1.892
Envase	131	42,39					178	57,61	309
Etiquetado y presentación	20.428	94,53	825	3,82			356	1,65	21.609
Factores de calidad	6.059	70,34	464	5,39			2.091	24,27	8.614
Impurezas orgánicas o inorgánicas	441	91,30	15	3,11			27	5,59	483
Otros defectos							1		
Totales	30.739	87,11	1.356	3,84			3.191	9,04	35.286

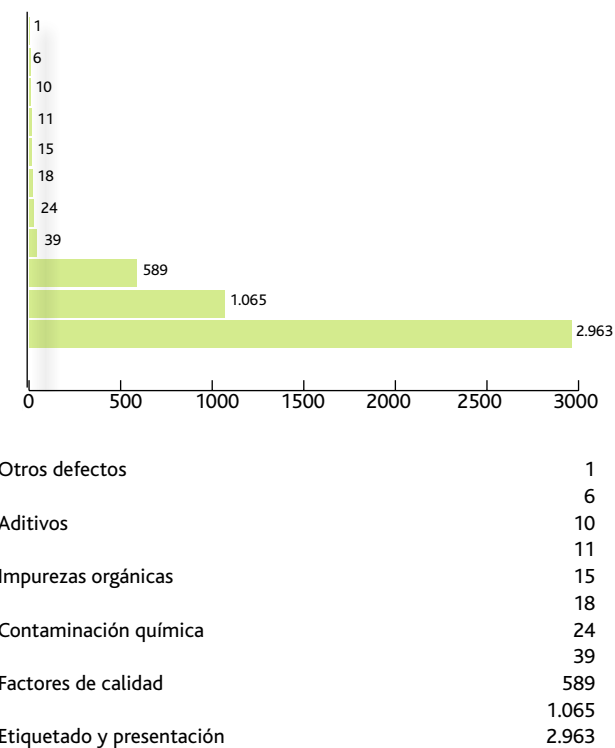
De la tabla anterior hay que destacar que 87,11% de las determinaciones realizadas sobre los productos alimenticios concluyeron que son conformes, frente al 3,84% que resultaron no conformes al presentar algún tipo de incumplimiento.

Por su parte, las determinaciones sobre productos industriales arrojaron el siguiente resultado: el 83,31% cumplen y el 10,31% incumplen algunos de los preceptos a análisis.

Productos alimenticios	Cumple	%	No cumple	%	Nulas	%	Sin dictamen	%	Total
Adulteración	413	95,60	9	2,08			10	2,32	432
Contaminación microbiológica	1.994	99,11	18	0,89					2.012
Contaminación química	1.408	93,18	21	1,39	7	0,46	75	4,97	1511
Contenido neto	159	97,55	2	1,23			2	1,22	163
Envase	98	82,35	6	5,04			15	12,61	119
Etiquetado y presentación	10.345	80,73	2.138	16,68			332	2,59	12.815
Factores de seguridad	1290	54,25	125	5,26	2	0,08	961	40,41	2.378
Impurezas orgánicas o inorgánicas							2	100,0	2
Otros defectos			1	0,41			242	99,59	243
Seguridad	11.649	88,50	1.065	8,09			449	3,41	13.163
Totales	27.356	83,31	3.385	10,31	9	0,03	2.088	6,36	32.838

En el gráfico siguiente, independientemente del tipo de producto, se puede apreciar las irregularidades de etiquetado y presentación como el defecto más frecuente; le sigue las determinaciones no conformes relacionadas con aspectos de seguridad del producto y por último los defectos relacionados con los factores de calidad, estas se pueden considerar como las tres no conformidades a tener más en cuenta.

Nº de ensayos/determinaciones no conformes agrupados por tipos de defectos



3. Actividades relacionadas con el sistema de calidad y con la acreditación del CICC

El CICC cuenta con una acreditación de ENAC N° 178/LE389 para la realización de ensayos físico químicos en productos agroalimentarios según la Norma ISO 17025 por lo que es necesario la realización de varios hitos para mantener el sistema de calidad:

En 2015 se han llevado a cabo dos auditorías:

- Auditoría interna de todo el alcance acreditado y de los métodos nuevos para ampliar la acreditación como son el Delta K para los aceites de oliva y la técnica ICP-Masas para elementos químicos. También se auditaron las modificaciones realizadas tanto técnicas como en el sistema de gestión para el cambio del alcance flexible de los métodos de determinación de elementos químicos en alimentos.
- La tercera reevaluación por parte de ENAC obteniendo un resultado satisfactorio y manteniendo así la acreditación. En esta auditoría se amplió el alcance incluyendo la determinación del Delta K para los aceites de oliva y la técnica ICP-Masas para elementos químicos y se consiguió el alcance flexible según la NT18 de ENAC para la determinación de elementos químicos en alimentos. Además se dieron de baja los métodos de determinación de cenizas en vinagres y de ftalatos en bebidas espirituosas.

Para el aseguramiento de la calidad de los ensayos y para el mantenimiento de la acreditación, se llevan a cabo controles de calidad en todos los ensayos realizados en productos alimenticios. También se participa en diferentes ejercicios intercomparativos para asegurar los resultados del laboratorio en comparación con otros laboratorios tanto nacionales como internacionales. En 2015 se ha participado en 96 ejercicios para 457 determinaciones. Desde la Sección de Garantía de Calidad se organizaron 8 muestras control para aquellos ensayos en los que no se pudo participar en ejercicios de intercomparación.

Para asegurar la trazabilidad de los equipos, en el año 2015 se llevaron a cabo más de 61 calibraciones externas de equipos de medida y más de 201 calibraciones internas, realizadas en las unidades analíticas del laboratorio.

En cuanto a la gestión de la documentación se ha desarrollado un nuevo Procedimiento General para el control de la LEBA (Listado de Ensayos Bajo Acreditación) para el alcance flexible de la determinación de elementos químicos en alimentos y se han modificado varios de los existentes para adecuarlos al nuevo alcance y al sistema de gestión necesaria para el mantenimiento del mismo. También se han modificado 14 Procedimientos Normalizados de Trabajo en las unidades analíticas.

4. Asistencia a grupos de trabajo, jornadas, congresos, seminarios y reuniones

El personal del Centro asistió habitualmente a diferentes grupos de trabajo técnico:

4.1 Unión Europea

- Grupo de expertos de la implementación de la Directiva de Juguetes cooperación entre Administraciones (ADCO).
- Grupo de expertos de la Comisión de la Unión Europea en la aplicación de la Directiva de Juguetes (*Expert Group of Toys*).
- Grupo de expertos sobre métodos analíticos para sustancias restringidas por el anexo XVII del Reglamento "REACH y Working Group on Enforceability of Restrictions - Analytical methods" de la ECHA.
- Grupo de trabajo del Codex sobre queso fundido.
- Consumer Safety Network (CSN) (Red de seguridad para el consumidor) de la Comisión Europea.
- Grupo de expertos de productos para el mercado interno, grupo de control de mercado CSN de la Comisión Europea.
- Grupo de trabajo de expertos en seguridad de escaleras den-



tro de la Directiva de Seguridad General de los Productos (GPSD) de la Comisión Europea

II Foodintegrity Conference (*Ensuring the Integrity of the European food chain*).

4.2 PROSAFE

Se continuaron con las actividades de la "Joint Action 2012", que finalizó en el año 2015 y las de la Joint Action 2013 que finalizará en el año 2016. Dichas actividades en las que participó personal del CICC durante el año 2015 fueron:

- Nanotecnología y cosméticos.
- Productos químicos en textiles.
- *Joint Action on Cooperation between PROSAFE and the Chinese Authorities (AQSIQ) in the field of Consumer Product Safety* (JA China 2).
- Prosafe Workshops y Asamblea General (JA2012 Last Conference, *Joint Follow-up Market Surveillance Action on GPSD Products, Joint Actions Workshop, General Assembly, Annual Market Surveillance Workshop* JA2013, Workshop acción conjunta 2014).

4.3 Agencia Española de Calidad: Comité Textil y Confección

- Grupo de trabajo de calzado.
- Grupo de trabajo de trazabilidad para productos de la industria de la Moda.
- Comité de Industrias de la Moda.

4.4 AENOR

El Director del CICC representando a la AECOSAN, organismo miembro de la Junta Directiva de AENOR, asistió durante 2015 a las cuatro convocatorias de esta Junta Directiva donde tiene voz y voto en todas las decisiones que se toman.

También los técnicos del CICC han participado en durante 2015 en los siguientes comités técnicos de normalización de productos alimenticios:

- AEN/CTN 34 "Productos Alimentarios".
- AEN/CTN34/SC4: Análisis de los productos alimenticios. Métodos horizontales.
- AEN/CTN34/SC8: Especies.
- AEN/CTN87: Análisis Sensorial.

Y de productos de consumo:

- AEN/CTN40 GT8: Seguridad de ropa infantil. Coordinador.
- AEN/CTN40 SC6: Textiles.
- AEN/CTN40 SC6: Ensayos químicos de materiales textiles.
- AEN/CTN40 SC8: Industrias Textiles.
- AEN/CTN48: Pinturas y barnices.
- AEN/CTN48 SC9: Pinturas y barnices, ensayos generales.
- AEN/CTN51/SC3: Combustibles.
- AEN/CTN53: Plásticos y cauchos.
- AEN/CTN59: Industrias del cuero, calzado y derivados.
- AEN/CTN59 GT1: Seguridad en calzado infantil.
- AEN/CTN 118, SC1: Tabaco y productos del tabaco.
- AEN/CTN 118, SC2: Tabaco y productos del tabaco.
- AEN/CTN 118, Plenario: Tabaco y productos del tabaco.
- AEN/CTN 143: Adhesivos y Sellantes.

- AEN/CTN172/SC1: Juguetes.
- AEN/CTN172/SC2: Artículos de puericultura.

4.5 CEN

El CICC participa en las siguientes reuniones del Comité Europeo de Normalización:

- CEN/TC 289 "Leather" WG1 "Chemical substances".
- CEN/TC 289 "Leather" WG2 "Mechanical test".
- CEN/TC 309 WG1 "Performance requirements and test methods for components for footwear".
- CEN/TC 309 WG2 "Footwear and environmental aspects".
- CEN/CTN 347 Grupo de trabajo sobre cigarrillos electrónicos.

4.6 CIOA

- Grupo de trabajo de la Directiva 2015/1535 (UE) asistiendo a cinco reuniones durante 2015.
- Reunión preparatoria del Grupo de trabajo del Codex de Métodos de Análisis y Toma de Muestras.

4.7 SO

- ISO/TC 216 "Footware".

4.8 Comité Científico Sección Consumo

En 2015 tuvo lugar la constitución de la nueva Sección de Consumo del Comité Científico de la AECOSAN, integrada por 10 miembros de reconocida competencia científica en ámbitos relacionados con la Alergología, Biología, Cosmética, Derecho, Economía, Farmacología, Física, Ingeniería, Medicina, Psicología, Química, Toxicología o Educación infantil. En este año se celebraron tres reuniones:

- Constitución del Comité y primera reunión celebrada el 4 de marzo de 2015.



Miembros del Comité Científico, de la Sección de Consumo.

- Segunda reunión, celebrada el 11 de junio de 2015.
- Tercera reunión, celebrada el 15 de octubre de 2015.

Como trabajo inicial a propuesta de la AECOSAN se le encargaron la elaboración de tres informes y para llevar a cabo ese encargo se crearon tres grupos de trabajo:

- Informe sobre la seguridad de uso de las semillas de *Mucuna pruriens*, que se utilizan como abalorios o productos de bisutería.
- Informe sobre la seguridad de uso de los cigarrillos electrónicos.
- Informe sobre el riesgo de uso de los fotodepiladores domésticos.

4.9 Otras reuniones

- Mesa de trabajo de la miel (14/12/2015 Marchamalo).
- Ministerio de Agricultura, Alimentación y Medio Ambiente para analizar el estado y resultados de los Planes de Control de fraude Pescado y Miel de la UE. Junio, octubre y noviembre 2015.
- Reunión de AECOSAN con la delegación de la General Administration of Quality Supervision, Inspection and Quarantine of the Popular Republic of China (AQSIQ).

- Reunión con la Asociación de fabricantes de material eléctrico (AFME).
- Reunión con la Asociación española de fabricantes de iluminación (ANFALUM).
- Reunión con la Asociación de empresas de detergentes y productos de limpieza, mantenimiento y afines (ADELMA).
- Reunión informativa sobre la *II Foodintegrity Conference: "Assuring the integrity of the food chain: food authenticity research priorities and funding opportunities"*, propuesta por AZTI TECNALIA tomando parte AECOSAN, MAGRAMA y Guardia Civil.
- Developing a network of expertise in food analysis (AZTI TECNALIA).
- Grupo de trabajo sectorial de metales pesados en el plan nacional de investigación de residuos (AECOSAN).
- Grupo de expertos en análisis sensorial del Consejo Oleícola Internacional.
- Jefes de panel de aceite de oliva virgen (Ministerio de Agricultura, Alimentación y Medio Ambiente).
- Seminario sobre calidad e innovación en el sector de zumos y néctares organizada por ASOZUMOS y AEZN.

5. Cursos

El personal del Centro ha asistido durante el año 2015 a los siguientes cursos de carácter técnico:

- Jornada de formación sobre ensayos de intercomparación (MAGRAMA).
- Control del fraude en productos de consumo (CICC).
- XXI Simposio nacional de Microbiología de alimentos (BIO-MERIEUX).
- Curso organizado por la AECOSAN sobre "La información alimentaria y el consumidor, retos y oportunidades" dentro de los Cursos de Verano de la Complutense.
- Curso: "Food additives, enzymes and flavourings" dentro del programa Better Training for Safety Food de la Comisión Europea.

- Curso: "Training on new investigation techniques food fraud" dentro del programa Better Training for Safety Food de la Comisión Europea.
- Curso: "Etiquetado de los alimentos. Novedades legislativas" organizado por la AECOSAN.
- Curso básico de alimentación, nutrición y dietas (MSSSI).
- Jornadas de referencia sobre análisis de alimentos (CNA – AECOSAN).
- Microbiología del siglo XXI para la industria alimentaria (TISELAB).
- Análisis estadístico fundamental con paquete estadístico aplicable. Bioestadística III (AECOSAN).
- Información nutricional. Tolerancias. Problemática en la aplicación de la guía de la Comisión Europea (FIAB).
- Seminarios ICP-OES/ICP-MS (INYCOM).
- Jornada de Innovación en Espectroscopía Atómica (Agilent Technologies).
- Conceptos básicos del análisis estadístico en las Ciencias de la vida. (AECOSAN).
- Seminario Perkin Elmer: Soluciones y aplicaciones en la caracterización de materiales avanzados.
- Curso de formación para catadores del panel de evaluación sensorial de aceites de oliva virgen del Cabildo de Tenerife.
- Jornada formativa de colaboración en la mejora de la producción de aceite de oliva virgen de calidad (Salamanca).

5.1 Otros cursos

- Tratado de la Unión Europea (AECOSAN).
- Aplicaciones informáticas en el entorno laboral (AECOSAN).
- Reuniones en inglés relacionadas con el ámbito del Consumo La seguridad alimentaria y la nutrición (AECOSAN).
- Innovación y creatividad en el marco de la Administración Pública (INAP).
- Curso de especialización en la gestión de recursos humanos (INAP).



Jornada: "Nuevas tendencias en el crédito en España".

- Elaboración y redacción de informes (AECOSAN).
- Habilidades de comunicación (MSSSI).
- Presentaciones en inglés relacionadas con el ámbito de consumo, la seguridad alimentaria y la nutrición (AECOSAN).
- Presentaciones en público (INAP).
- Curso de refuerzo conversacional de inglés (AECOSAN).
- La contratación en el sector público (MSSSI).
- Gestión del tiempo y la carga de trabajo (MSSSI).
- Calidad de la Gestión Administrativa (MSSSI).
- Contratos administrativos en el sector público (AECOSAN).
- Controles a la importación de alimentos (MSSSI).
- Curso intensivo de inglés on-line (INAP).
- Gestión de nómina estándar descentralizada (NEDAES) – Curso básico (INAP).

6. Cursos impartidos, ponencias, artículos publicados

- Curso "Control del fraude en productos de consumo" organizado por el CICC e impartido por técnicos del CICC y otros técnicos invitados en representación de organismos oficiales y de los distintos sectores de productos alimenticios.

- Ponencia en la Jornada de seguridad de los productos y servicios, en Valladolid y Zaragoza.
- Ponencia: Normativa de etiquetado incluida dentro del módulo VIII "Trazabilidad y Etiquetado" del Máster en Seguridad Alimentaria.
- Ponencia: ¿Etiquetado incorrecto o fraude? Uso de las técnicas de ADN en el laboratorio de control de alimentos. Jornadas de Referencia sobre análisis de alimentos CNA.
- Ponencia: Detección del fraude en productos alimenticios mediante técnicas moleculares. Control del fraude en productos de consumo CICC.
- Ponencia: Control de productos alimenticios mediante técnicas moleculares. Controles a la importación de alimentos MSSSI (dos veces).
- Ponencia: Detección del fraude mediante técnicas basadas en ADN. Departamento de Biología y Geología de la Escuela Superior de Ciencias Experimentales y Tecnología. Universidad Rey Juan Carlos.
- Ponencia en curso de jefes de panel de catadores de aceite de oliva virgen COI.
- Ponencia en taller de trabajo sobre tolerancias en la indicación de la Información Nutricional (FIAB).
- Ponencias en el curso *Better training for safer food: Training on new investigation techniques food fraud*.
- Participación como jurado en el Concurso Internacional de aceites de oliva vírgenes extra "Premio a la calidad Mario Solinas", organizada por el Consejo Oleícola Internacional.

Las publicaciones realizadas en el año 2015:

- Título: *"Evolution of fake mislabeling niches in commercial markets"* Autores: Marta Muñoz-Colmenero, Mercedes Klett-Mingo, Elías Díaz, Oscar Blanco, José Luis Martínez, Eva García-Vazquez.
- Referencia revista/libro: Food Control 54 (2015) 267e274.

7. Alumnos en formación, prácticas, becarios

Durante el año 2015 estuvieron trabajando en el CICC tres becarias como consecuencia de la Resolución de 2 de noviembre de 2011, del Instituto Nacional del Consumo, por la que se convocaron becas de formación en materia de investigación y control de calidad de los productos de consumo, en el Centro de Investigación y Control de la Calidad, para el ejercicio 2012. Dichas becarias estuvieron desempeñando su cometido en las Unidades de Bioanálisis, Grasas e Hidratos de Carbono y Espectroscopia Atómica, ésta última terminó su actividad en la Unidad de Confitería, Condimentos y Aditivos.

8. Visitas programadas al centro

Dentro de las actividades del CICC está la de abrir sus puertas a diferentes organismos nacionales e internacionales y colectivos relacionados con temas de consumo y también a otros laboratorios. Durante el año 2015 se han recibido distintas visitas al Centro.-

Entre las que destacamos la visita de la Delegación de la República Popular de China compuesta por miembros de la autoridad de control de productos de consumo (AQSIQ) así como las visitas de alumnos de facultades universitarias (Veterinaria, Biología) y alumnos de Institutos de Enseñanza Superior de la Comunidad de Madrid (IES Mirasierra) así como del centro de formación "Dreamsoft" con alumnos del curso de certificación de calidad y formación de consumo que se encuadran dentro de la parte formativa como complemento a sus estudios.



Subdirección General de Arbitraje y Derechos del Consumidor

1. Área de arbitraje
 - 1.1 Junta Arbitral Nacional de Consumo
 - 1.1.1 Procedimiento de arbitraje de Bankia
 - 1.1.2 Otros procedimientos
 - 1.2 Comisión de juntas arbitrales de consumo
 - 1.3 Subvenciones a juntas arbitrales de consumo
 - 1.4 Gestión del sistema arbitral de consumo
 - 1.5 Consultas y reclamaciones
 - 1.6 Función normativa
 - 1.6.1 Ordenamiento jurídico interno
 - 1.6.2 Normativa europea
 - 1.6.3 Normativa internacional
2. Área de servicios
 - 2.1 Resumen estadístico
 - 2.2 Actividad parlamentaria
 - 2.3 Denuncias
 - 2.4 Reclamaciones
 - 2.5 Consultas e informes
 - 2.6 Contratos operadoras
 - 2.7 Tarifas operadoras
 - 2.8 Actividades de apoyo del área
3. Área de normativa
 - 3.1 Trámites de audiencia
 - 3.2 Producción normativa estatal
 - 3.4 Estudio sobre la adecuación constitucional de normas elaborados por las comunidades autónomas
 - 3.5 Cuestiones prejudiciales
 - 3.6 Proyectos piloto de la Comisión Europea
 - 3.7 Grupo de trabajo de normativa
4. Área de asociacionismo
 - 4.1 Concesión de ayudas para el fomento del asociacionismo y realización de programas específicos en defensa de los consumidores y usuarios
 - 4.1.1 Orden SSI/575/2015, de 26 de marzo, por la que se establecen las bases reguladoras para la concesión de subvenciones a asociaciones de consumidores y usuarios de ámbito estatal, destinadas a promover el asociacionismo de consumo y a la realización de actividades de información, defensa y protección de los derechos de los consumidores



Arbitraje y derechos del consumidor

Introducción

La Subdirección General de Arbitraje y Derechos del Consumidor tiene asignadas las siguientes funciones:

- La ordenación y gestión del Sistema Arbitral de Consumo, de acuerdo con las disposiciones legales vigentes.
- El apoyo técnico a las Juntas Arbitrales de Consumo.
- La Secretaría de la Junta Arbitral Nacional.
- La preparación de acciones judiciales en defensa de los intereses generales de los consumidores, según lo previsto en la legislación vigente.
- La propuesta y análisis de normas en materia de regulación de consumo.
- El fomento y registro de las asociaciones de consumidores y usuarios, así como el apoyo al Consejo de Consumidores y Usuarios.

Para abordar todas estas tareas la Subdirección se estructura en cuatro áreas:

- Área de Arbitraje.
- Área de Servicios
- Área de Normativa.
- Área de Asociacionismo.

Esta breve Memoria de las actividades realizadas por las diferentes Áreas de la Subdirección, se ha estructurado sobre la base de los grandes bloques temáticos de actividad que se realizan en esas Áreas, utilizando parámetros lo más homogéneos posibles, respetando las particularidades.

Esto se hace de forma que, además, de dar una breve explicación de la actividad de cada Área, sirva de complemento a los datos numéricos que se exponen en el documento, lo que permite contextualizar las diferentes cifras obtenidas en cada una de las Áreas.

1. Área de arbitraje

1.1 Junta Arbitral Nacional de Consumo

1.1.1 Procedimiento de arbitraje de Bankia

El 28 de mayo de 2013 se inició el procedimiento con la llegada de los primeros convenios arbitrales y el 11 de noviembre de 2015 se dio por concluido el procedimiento al haberse dictado los laudos de los 9 expedientes que quedaban pendientes por no haber solucionado la entidad las incidencias. El número total de laudos emitidos en todo el procedimiento ha sido de 133.578 laudos. El coste total del procedimiento ascendió a los 2.718.017,30 euros, lo que supone un coste aproximado por reclamación de 20,35 €.

1.1.2 Otros procedimientos

En 2015 se han recibido 483 solicitudes de arbitraje derivados de los conflictos surgidos con empresas pertenecientes al Código ético de confianza online, habiéndose tramitado alrededor de 500 expedientes en distintas fases de tramitación (inicio, audiencia, visitas y con laudo dictado).

1.2 Comisión de juntas arbitrales de consumo

- Tramitación de 43 ofertas de adhesión de empresas.
- Resolución de 25 recursos contra inadmisión a trámite en juntas arbitrales de consumo.
- Elaboración de 2 informes sobre ofertas limitadas de adhesión.



El Presidente y la Directora Ejecutiva de AECOSAN en el autobús de ASGECO.

1.3 Subvenciones a juntas arbitrales de consumo

- Convocatoria y resolución de las ayudas a la gestión de las 72 Juntas Arbitrales de Consumo constituidas en el ejercicio 2015.
- Justificación de las subvenciones concedidas a las Juntas Arbitrales de Consumo durante el ejercicio 2014.

1.4 Gestión del sistema arbitral de consumo

- Asesoramiento jurídico y apoyo a las Juntas Arbitrales de Consumo.
- Elaboración de estadística de la actividad del Sistema Arbitral de Consumo, recopilando datos de cada una de las Juntas Arbitrales de Consumo.
- Informe y remisión sobre las ofertas de adhesión realizadas por empresas de ámbito nacional.
- Interlocución con las empresas de ámbito nacional, cuyas

reclamaciones son gestionadas por el conjunto de Juntas Arbitrales de Consumo que integran el Sistema Arbitral.

1.5 Consultas y reclamaciones

Atención de más de 15.000 consultas y reclamaciones de consumidores. Se incluyen las comunicaciones mantenidas con las partes en los procedimientos arbitrales, las consultas vía correo electrónico, las llamadas telefónicas, las comunicaciones por escrito y atención presencial.

1.6 Función normativa

En función de la especialización del área de arbitraje sobre la materia se han asumido la función normativa en los textos que se describen a continuación:

1.6.1 Ordenamiento jurídico interno

- Tramitación del Anteproyecto de Ley de Resolución Alternativa de Conflictos de Consumo por el que se transpone la Directiva 11/2013 UE, de 21 de mayo del Parlamento Europeo y del Consejo sobre resolución alternativa de litigios de consumo (ADR).

1.6.2 Normativa europea

- Se ha participado en la elaboración de las directrices para la implementación de la Directiva y Reglamentos señalados con asistencia a reuniones jurídicas y técnicas.
- Participación en la Comisión técnica para la implementación de la plataforma europea de presentación de reclamaciones, creada en virtud del Reglamento de resolución de litigios en materia de consumo.
- Participación en la Comisión técnica para la implementación de la Directiva 11/2013 UE, de 21 de mayo del Parlamento Eu-

ropeo y del Consejo sobre resolución alternativa de resolución de litigios de consumo (ADR).

1.6.3 Normativa internacional

- Participación como delegación Española en las 31ª y 32ª Sesiones del Grupo de Trabajo III de la UNCITRAL/ CNUDMI. (Comisión Nacional de Derecho Mercantil de Naciones Unidas) para la elaboración del Proyecto de Reglamento de solución de conflictos en línea.
- Participación como delegación Española en el Pleno de la Comisión de la UNCITRAL/ CNUDMI. (Comisión Nacional de Derecho Mercantil de Naciones Unidas) para fijar las líneas a seguir en los diferentes Grupos de Trabajo.
- Participación como delegación Española en labores de análisis, estrategia y estudios previos a las Sesiones de la UNCITRAL, llevadas a cabo por la Comisión Europea para la coordinación de los Delegados Europeos que asisten al citado Grupo de Trabajo.

2. Área de servicios

2.1 Resumen estadístico

Expedientes iniciados	1.856
Actividad parlamentaria	20
Denuncias/Reclamaciones	42
Consultas e informes	8
Otros	4
Movistar Fusión	1.775
Requerimiento	1
Tarifas Operadoras	4
Contratos operadoras	2

2.2 Actividad parlamentaria

Tramitación, en los plazos indicados por la asesoría parlamentaria del Departamento, de las contestaciones a las 13 preguntas escritas, interpelaciones, proposiciones no de ley y mociones, así como otras actividades de control al Gobierno en lo que concierne al ámbito de consumo y conexos.

2.3 Denuncias

Tanto de asociaciones de consumidores (19), Organismos Oficiales (1) como de particulares (22). Se analiza la denuncia, se hace nota-informe en su caso, y se verifica si, con los datos facilitados, existe un posible incumplimiento de la normativa de consumo. En algún caso es necesario verificar los elementos fácticos aportados (anuncios en televisión, páginas web (incluyendo la comprobación del proceso de contratación on-line), etc. En aquellos supuestos en que se estima que no existen competencias de la AECOSAN en la materia, se procede a su remisión al órgano que se considera competente y a la Comunidad Autónoma correspondiente.

2.4 Reclamaciones

Cuando el origen de las mismas son los consumidores y usuarios particulares se realizan las comprobaciones necesarias y se tramitan en función de la materia a que se refieran, si la materia reclamada no es competencia de la AECOSAN, se procede como en el caso de las denuncias y se remiten al órgano o Comunidad Autónoma competente.

2.5 Consultas e informes

Se incluyen aquellos informes elaborados de oficio, a petición de otros organismos públicos o de particulares y asociaciones, que no estén incluidos en otros epígrafes de este documento,

también se incluyen aquellos informes realizados a petición de la Presidencia de este Instituto.

También tienen la consideración de informes, y por tanto se incluyen en este epígrafe, las consultas y peticiones de informe del Defensor del Pueblo, bien en los procedimientos de queja recibidos en la Institución, tanto de asociaciones como de particulares, o bien como trámite previo para resolución del expediente de que se trate.

2.6 Contratos operadoras

Análisis de 15 nuevos contratos de las condiciones generales de distintas operadoras de comunicaciones electrónicas (red fija, móviles y datos), para su adecuación a la normativa de consumo, especialmente la relacionada con la LCGC y las normas sobre cláusulas abusivas.

Carrefour on-line, SLU	2	
Mas Movil Telecom 3.0, S.A	1	
Lebara Limited Sucursal en España	3	
Orange	1	
XFera Móviles	1	
Vodafone.ONO	2	
Jazztel	2	
Lowi.es-Vodafone Enabler, SA		2
XTRA Telecom, SA		1
TOTAL	15	

2.7 Tarifas operadoras

Se ha verificado el cumplimiento de las normas sobre indicación de precios del TRLGDCU de las 122 comunicaciones realizadas a este organismo en relación con los precios de las operadoras de comunicaciones electrónicas. Esto implica la verificación de esa



información en las páginas web de cada una de las compañías de telefonía.

2.8 Actividades de apoyo del área

Desarrollo, mantenimiento y puesta al día de la base de datos del Área, con la informatización y escaneo de todos los documentos recibidos y emitidos (1.100). Esta base de datos permite obtener informes de gestión en tiempo real de las actividades y de la documentación realizada por el Área.

3. Área de normativa

3.1 Tramites de audiencia

Durante el año 2015 han sido objeto de estudio y elaboración de informes un total de 128 proyectos normativos competencia de otros Departamentos ministeriales pero con incidencia en los derechos de los consumidores y usuarios.

3.2 Producción normativa estatal

Con respecto a la producción normativa estatal, en 2015 se ha venido trabajando en la elaboración de los siguientes proyectos normativos:

- Borrador de Anteproyecto de ley de modificación del texto refundido de la Ley General para la Defensa de los Consumidores y Usuarios y otras leyes complementarias (TRLGDCU), aprobado por el Real Decreto Legislativo 1/2007, de 16 de noviembre, por el que se lleva a cabo la transposición de la Directiva (UE) 2015/2302 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 25 de noviembre de 2015, relativa a los viajes combinados y a los servicios de viaje vinculados.
- Adaptación del régimen de infracciones y sanciones regulado por el TRLGDCU a la Sentencia del Tribunal Constitucional 10/2015, de 2 de febrero de 2015.
- Enmienda al Anteproyecto de Ley de la Jurisdicción Voluntaria para la modificación de los artículos 19.2, 141.a) y 163 del TRLGDCU.

3.3 Elaboración de informes

Estos informes se realizan siguiendo el procedimiento acordado por las autoridades autonómicas y estatales de Consumo en la 8ª Conferencia Sectorial de Consumo.

En 2015, se han elaborado cuatro informes, sobre:

- Licitud del cobro de cantidades adicionales al precio regulado de venta al público de las bombonas de butano en las estaciones de servicio.
- Legalidad de determinadas prácticas realizadas por empresas de aparcamientos respecto a la facturación de sus servicios.
- Comienzo del cómputo del plazo para el ejercicio del derecho de desistimiento en el caso de contratación a distancia de un servicio de telefonía móvil con compra de terminal asociado.
- Licitud de la aplicación de la excepción al derecho de desistimiento en la prestación de servicios, prevista en el artículo 103 a) del texto refundido de la Ley General para la Defensa de los Consumidores y Usuarios y otras leyes complementarias, aprobado por el Real Decreto Legislativo 1/2007, de 16 de noviembre, en base a la ejecución de la instalación de la línea necesaria para la posterior prestación del servicio.

3.4 Estudio sobre la adecuación constitucional de normas elaborados por las comunidades autónomas

Durante el año 2015 se han examinado 17 normas autonómicas:

- Ley 20/2014, de 29 de diciembre, por la que se modifica la Ley 22/2010, de 20 de julio, del Código de Consumo de Cataluña, para la mejora de la protección de las personas consumidoras en materia de créditos y préstamos hipotecarios, vulnerabilidad económica y relaciones de consumo.
- Proyecto de ley de medidas fiscales y administrativas de la comunidad autónoma de Aragón.



Inauguración de la Jornada HISPACOOOP.

- Proyecto de Ley para la protección de los derechos de las personas consumidoras y usuarias en la contratación de préstamos y créditos hipotecarios sobre la vivienda.
- Decreto 143/2015, de 11 de septiembre, del Consell, por el que aprueba el Reglamento de desarrollo de la Ley 14/2010, de 3 de diciembre, de la Generalitat, de Espectáculos Públicos, Actividades Recreativas y Establecimientos Públicos.
- LEY 3/2015, de 11 de marzo, de medidas fiscales, financieras y administrativas.
- Ley 7/2015, de 24 de marzo, de modificación de la Ley 4/1996, de 14 de junio, del Estatuto de Consumidores y Usuarios de la Región de Murcia.
- Ley 24/2015, de 29 de julio, de medidas urgentes para afrontar la emergencia en el ámbito de la vivienda y la pobreza energética. (Catalunya)
- Ley 1/2015, del 5 de febrero, del régimen especial d'Aran.
- LEY 2/2015, de 4 de marzo, por la que se aprueba el Estatuto del Consumidor de Castilla y León.
- Ley 21/2015, de 29 de julio, de financiación del sistema de transporte público de Cataluña.
- Ley 12/2014, de 16 de diciembre, agraria de las Illes Balears

- Ley 2/2015, de 15 de mayo, del Consell, por el que se aprueba el texto refundido de la Ley de Cooperativas de la Comunitat Valenciana.
- Decreto 85/2015, de 14 de mayo, por el que se aprueba el reglamento de la ley de renovación y modernización turística de canarias.
- Decreto 65/2015, de 8 de octubre, por el que se regulan los establecimientos turísticos de alojamiento hotelero en la Comunidad de Castilla y León.
- Ley de medidas fiscales, de gestión administrativa y financiera, y de organización de la Generalitat Valenciana.
- Decreto 166/2015, de 16 de septiembre, por el que se regula la estructura, régimen interior y de funcionamiento de la agencia de sanidad ambiental y consumo del Principado de Asturias.
- Ley 12/2015 de 9 de julio de cooperativas de Cataluña.

3.5 Cuestiones prejudiciales

El Tribunal de Justicia de la Unión Europea debe pronunciarse sobre cuestiones que le plantean los órganos jurisdiccionales de los países miembros sobre la interpretación o validez de una norma de la UE.

Conforme a lo establecido en el artículo 37 del Protocolo sobre el Estatuto del Tribunal de Justicia de la Unión Europea, los Estados miembros y las Instituciones de la Unión pueden intervenir en los litigios sometidos al citado Tribunal, limitándose esta intervención al apoyo de las conclusiones de una de las partes. Al objeto de contribuir en la definición de si es precisa esta intervención por parte del Estado español, durante el año 2015 se han analizado 28 cuestiones prejudiciales tramitadas ante el Tribunal de Justicia de la Unión Europea.

3.6 Proyectos piloto de la Comisión Europea

En 2015 se han informado los siguientes Proyectos Pilotos de la Comisión Europea dirigidos a las autoridades españolas.

- Proyecto piloto 7030/14/JUST– Conformidad del monto de la franquicia prevista en el derecho nacional con lo dispuesto en el artículo 9, párrafo primero, letra b) de la Directiva 85/374/CEE sobre la responsabilidad de los productos defectuosos.
- Proyecto Piloto 7716/15/FISM – Solicitud de información adicional sobre la designación de las autoridades competentes de conformidad con el artículo 10 y de las multas de conformidad con el artículo 11 del Reglamento (UE) nº 260/2012 de 14 de marzo de 2012.
- Proyecto piloto 8007/15/JUST – Transposición en España de la Directiva 2011/83/UE, sobre los derechos de los consumidores.
- Proyecto Piloto 7373/15/JUST – Compatibilidad de la legislación española con los artículos 6 y 7 de la Directiva 91/13/CEE sobre cláusulas abusivas en los contratos con consumidores.

3.7 Grupo de trabajo de normativa

El grupo de trabajo de normativa de la Comisión de Cooperación de Consumo ha celebrado tres reuniones durante el año 2015, los días 6 y 27 de mayo y 14 de diciembre, siendo objeto de estudio los siguientes asuntos:

- Estudio de la propuesta de modificación del texto refundido de la Ley General para la Defensa de los Consumidores y Usuarios y otras leyes complementarias, con objeto de su adecuación a la sentencia del Tribunal Constitucional número 6926-2013, de 2 de febrero de 2015, por la que se declara la inconstitucionalidad de su artículo 50.1.
- Subida de las tarifas de Movistar Fusión por parte de Telefónica.

- Cláusulas suelo en los contratos hipotecarios: posibles actuaciones.
- Transposición de la Directiva de viajes combinados y servicios de viaje vinculados. Posibles modificaciones a introducir en el TRLGDCU con motivo de la transposición.
- Futura propuesta de directiva sobre normas contractuales para el suministro de contenidos digitales y la venta en línea de bienes tangibles.
- Proyecto Piloto 7716/15/FISMA de la Comisión Europea. Implicación de las autoridades de consumo en relación con el artículo 9 del Reglamento (UE) 260/2012.
- Proyecto Piloto 8007/15/JUST de la Comisión Europea. Transposición Directiva sobre los derechos de los consumidores.
- Designación organismo nacional responsable de la ejecución del Reglamento (UE) nº 1177/2010 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 24 de noviembre de 2010, sobre los derechos de los pasajeros que viajen por mar y por vías navegables.
- Sanción administrativa de las cláusulas abusivas incorporadas a los contratos con consumidores.
- Prácticas abusivas por parte de empresas de alquiler de vehículos.
- Oferta contractual de Vodafone-Ono con el epígrafe “+Me-gas”: criterio de actuación coordinado.

4. Área de asociacionismo

4.1 Concesión de ayudas para el fomento del asociacionismo y realización de programas específicos en defensa de los consumidores y usuarios

4.1.1 Orden SSI/575/2015, de 26 de marzo, por la que se establecen las bases reguladoras para la concesión de subvenciones a asociaciones de consumidores y usuarios

de ámbito estatal, destinadas a promover el asociacionismo de consumo y a la realización de actividades de información, defensa y protección de los derechos de los consumidores

Durante 2015 se finalizó la tramitación de una nueva Orden de bases reguladoras que habrá de regir el procedimiento de concesión de ayudas a las asociaciones y cooperativas de consumidores y usuarios para continuar con la eliminación de las debilidades detectadas en la propia actividad administrativa así como la actualización de los órganos administrativos intervinientes a la nueva estructura de la Agencia, ello en línea con las mejoras y actualización de la normativa reguladora de las subvenciones iniciada con la aprobación el 27 de mayo de 2013 de la Orden SSI/949/2013,

4.1.2 Resolución de convocatoria 2015

En aplicación de la previsión del artículo 2.1 de la Orden SSI/575/2015, de 26 de marzo, el 26 de mayo se dictó Resolución de convocatoria de subvenciones para las asociaciones de consumidores y usuarios, de ámbito estatal, destinadas a promover el asociacionismo de consumo y a la realización de actividades de información, defensa y protección de los derechos de los consumidores, para el ejercicio 2015.

4.1.3 Resolución de concesión 2015

Prevía tramitación del procedimiento que dichas normas prevén, aquel finaliza con la Resolución de 17 de agosto de 2015 por la que se acuerda la concesión por diversos importes a 8 organizaciones de las 10 solicitantes, en una cuantía que asciende a 2.319.291,46 € euros, según el siguiente cuadro:

Entidad	Denominación del programa	Importe €	Totales €
ASOCIACIÓN DE USUARIOS DE BANCOS, CAJAS Y SEGUROS (ADICAE)	Fomento del asociacionismo	300.831,20	
	Mayores activos en consumo: Mejora de los derechos y la posición de los consumidores de mayor edad	132.678,40	
	Defender los derechos reclamando. Nueva normativa de resolución alternativa de conflictos.	119.376,00	
	La realidad del crédito no hipotecario en España	133.136,00	
	Alimentación sostenible. Comer bien para vivir mejor	134.576,00	
			820.597,60
ASOCIACIÓN GENERAL DE CONSUMIDORES (ASGECO Confederación)	Fomento del asociacionismo	140.068,50	
	Campaña nacional: "No clames, reclama VI".	9.331,06	
	Consume original, sé auténtico	87.574,50	
	Campaña créditos rápidos	133.210,65	
			370.184,71
ASOCIACIÓN DE USUARIOS DE LA COMUNICACIÓN (AUC)	Fomento del asociacionismo	54.380,00	
	Actuaciones en defensa y protección de los consumidores y usuarios en el ámbito de las comunicaciones comerciales	136.188,00	
			190.568,00
CONFEDERACIÓN ESPAÑOLA DE ORGANIZACIONES DE AMAS DE CASA, CONSUMIDORES Y USUARIOS (CEACCU)	Fomento del asociacionismo	159.063,92	
	Dale la vuelta a la etiqueta. Como entender la etiqueta de los alimentos	64.400,00	
			223.463,92
CONFEDERACIÓN DE CONSUMIDORES Y USUARIOS (CECU)	Fomento del asociacionismo	115.397,43	
	Verdadero o Falso. Consumo consecuente	26.409,83	
	Campaña de información para la prevención del desperdicio de alimentos y fomentar su consumo responsable: No al cubo	19.887,72	
	Campaña "No clames, reclama VI"	26.735,53	
			188.430,51
CONSUMIDORES EN ACCIÓN (FACUA)	Fomento del asociacionismo	217.636,80	
	Campaña sobre los nuevos requisitos de la información alimentaria	12.666,40	
	Programa de información sobre los créditos rápidos	12.666,40	
			242.969,60
CONFEDERACIÓN ESPAÑOLA DE COOPERATIVAS DE CONSUMIDORES Y USUARIOS (HISPACOO)	Fomento del asociacionismo	74.154,80	
	Información alimentaria dirigida a los consumidores	29.028,10	
	Hábitos saludables en consumidores vulnerables: los menores	11.499,82	
	Juego y apuestas: consejos y recomendaciones para consumidores vulnerables	6.890,40	
			121.573,12

Entidad	Denominación del programa	Importe €	Totales €
FEDERACIÓN UNIÓN CÍVICA NACIONAL DE CONSUMIDORES Y MAS DE HOGAR DE ESPAÑA (UNAE)	Fomento del asociacionismo	107.944,00	
	Actuaciones de formación, información y difusión entre consumidores y usuarios en materia de juegos y apuestas, tanto en formato on-line como en establecimientos físicos, así como consejos y recomendaciones de uso y consumo responsable	21.440,00	
	Proyectos y actividades de consumo destinados a los colectivos de consumidores y usuarios de mayor edad y aquellos otros que por su propia naturaleza y condición o por sus circunstancias especiales se puedan encontrar en situación de inferioridad, indefensión o desprotección más acusada	32.120,00	
			161.504,00
TOTAL SUBVENCIONADO			2.319.291,46

4.1.4 Comprobación 2014

De forma simultánea a la tramitación del procedimiento descrito en el apartado anterior, se realiza la comprobación íntegra de la documentación justificativa de las ayudas concedidas durante el ejercicio 2014 a las 8 asociaciones beneficiarias, cuyo plazo de justificación finalizó el 28 de febrero de 2015.

Las tareas de comprobación, próximas a su finalización, han dado lugar a la tramitación de siete procedimientos administrativos de reintegro de subvenciones por la justificación insuficiente o inadecuada de los gastos imputados a las subvenciones.

4.2 Registro estatal de asociaciones de consumidores y usuarios

Se realizaron las actuaciones necesarias para el mantenimiento y puesta al día de los asientos que integran el registro y se emitieron las certificaciones solicitadas.

4.3 Consejo de consumidores y usuarios

Tramitación de la Orden de Bases reguladoras para la concesión, por la Agencia Española de Consumo, Seguridad Alimentaria y Nutrición, de becas para el programa de formación del Consejo

de Consumidores y Usuarios. El 16 de octubre se aprobó la Orden SSI/2257/2015 por la que se establecen las bases reguladoras para la concesión, por la Agencia Española de Consumo, Seguridad Alimentaria y Nutrición, de becas para el programa de formación del Consejo de Consumidores y Usuarios

4.4 Consultas e informes

Se incluyen en este concepto aquellas peticiones de informes jurídicos solicitados en los procedimientos de elaboración de las normas jurídicas que puedan afectar a los consumidores y usuarios y entren dentro de las competencias de esta Unidad.

También se incluyen, informes que puedan solicitar otras unidades del departamento y, por último, las consultas que dirigen las asociaciones de consumidores y usuarios, constituidas como tales o pretendan obtener la condición de tal.

Dentro de este epígrafe hay que considerar los informes solicitados por las CC AA, previos a la declaración de utilidad pública de una organización de consumidores.

Estrategia NAOS (Nutrición, Actividad Física y Prevención de la Obesidad)

1. Protección de la salud

1.1 Disminuir la presión de la Publicidad dirigida a menores.

1.1.1 Código PAOS

1.2 Políticas de Reformulación. Acción sobre nutrientes seleccionados

1.2.1 Reducción del contenido de azúcares en los alimentos. Anexo II : azúcares añadidos del Marco Europeo para Iniciativas Nacionales en Nutrientes Seleccionados

1.2.2 Reducción del contenido de sal en los productos de aperitivo. Convenio con la Asociación de Fabricantes de Aperitivos (AFAP)

1.2.3 Reducción del contenido de sal y grasa en los productos de carnicería-charcutería. Convenio AECOSAN-CEDECARNE-AFCA

1.2.4 Grupo de trabajo con FIAB .

2. Prevención y promoción de la salud

2.1 Acciones de información, sensibilización y concienciación

2.1.1 Área de Nutrición y Actividad Física. Estrategia NAOS del nuevo portal web de la AECOSAN

2.1.2 Plan HAVISA

2.2 Acciones de información y visibilización

2.2.1 VIII Premios Estrategia NAOS, edición 2014

2.2.2 IX Convención NAOS (10 años de la Estrategia NAOS) y acto de entrega de los VIII Premios Estrategia NAOS, edición 2014

2.2.3 Convocatoria de los IX Premios Estrategia NAOS, edición 2015

2.2.4 Presencia en foros internacionales

2.2.5 Ponencias presentadas en congresos, jornadas, cursos y seminarios



Entrega de Premios en la IX Convención NAOS, a la que asistió el Ministro de Sanidad.

2.3 Acciones de colaboración multisectorial

2.3.1 Coordinación con las comunidades autónomas (CC AA): Criterios para la autorización de campañas de promoción alimentaria, educación nutricional o promoción del deporte o actividad física en escuelas y centros escolares

2.3.2 Ministerio de Agricultura, Alimentación y Medio Ambiente (MAGRAMA): Plan de Consumo de Fruta y Verdura en las Escuelas

2.3.3 Federación Española de Sociedades de Nutrición, Alimentación y Dietética (FESNAD): Día Nacional de la Nutrición

2.3.4 Fundación Española de Nutrición y Real Academia de Gastronomía: Programa PANGEI

2.3.5 Consejo Superior de Deportes (CSD): Plan A+D y Curso Actívate, aconseja salud

2.3.6 España se mueve

2.3.7 Acción Conjunta sobre Nutrición y Actividad Física JANPA (*Joint Action on Nutrition and Physical Activity*)

2.4 Programa Fifty-Fifty

3. Seguimiento, monitorización y evaluación

3.1 Observatorio de la Nutrición y de Estudio de la Obesidad

1. Protección de la salud

1.1 Disminuir la presión de la Publicidad dirigida a menores.

1.1.1 Código PAOS

El Código PAOS se aplica, desde el año 2005, como un código de corregulación que permite reducir la presión de venta sobre población infantil y mejorar la calidad y contenido de todo tipo de anuncios de alimentos y bebidas dirigidos a menores.

El Código PAOS se suscribió en 2005 por el Ministerio de Sanidad, Servicios Sociales e Igualdad y la AECOSAN, dentro del marco de la Estrategia NAOS, junto con la Federación Española de Industrias de Alimentación y Bebidas (FIAB) y la Asociación para la Autorregulación de la Comunicación Comercial (AUTOCONTROL). En el 2009 se reforzó, mediante un acuerdo de colaboración con los operadores de televisión donde se comprometieron las televisiones a exigir que los anuncios de alimentos y bebidas dirigidos a menores de 12 años o que se emitan en las franjas de protección reforzada de la infancia, cumplan con las normas establecidas en el Código PAOS. Y por último, en 2012, en un paso adelante en el cumplimiento de los artículos 45 y 46 de la Ley de Seguridad Alimentaria y Nutrición aprobada por las Cortes en 2011, se extendió su campo de aplicación para que, además de regular la publicidad en TV dirigida a menores de hasta 12 años, se regule también la publicidad de alimentos y bebidas a través de internet dirigida a menores de 15 años y se unieron los sectores de la distribución (ANGED, ASEDAS y ACES), la hostelería (FEHR) y la restauración (FEHRCAREM) como agentes estratégicos en la cadena de la alimentación.

Actualmente, el número total de empresas que se encuentran adheridas al Código PAOS 2012 de corregulación de la publicidad de alimentos y bebidas dirigidas a menores es de 48.

Seguimiento y control Código PAOS

Para el seguimiento y control de la aplicación y el cumplimiento



Firma del Convenio PAOS.

de las normas del Código PAOS, en primer lugar la Asociación para la autorregulación de la comunicación comercial (AUTOCONTROL) realiza un control previo o “*copy advice*” revisando las “propuestas de anuncios” que se pretenden emitir y realizando un informe positivo, o negativo o de modificaciones de los anuncios. Posteriormente, se realiza un control posterior de la aplicación del Código PAOS, a través de los mecanismos de resolución extrajudicial de controversias o conflictos que se hacen desde la asociación de AUTOCONTROL, a través del Jurado de la Publicidad, y también a través de la Comisión de Seguimiento formada por representantes del Ministerio de Agricultura, Medio Ambiente y Alimentación, de la Secretaría de Estado de Telecomunicaciones y para la Sociedad de la Información (SETSI), del Consejo de Consumidores y Usuarios, de la Asociación Española de Anunciantes (AEA), la Federación Española de Industrias de la Alimentación y Bebidas (FIAB), de la Distribución Comercial, de la Hostelería y de la Restauración

Moderna y un representante de Autocontrol que ejerce las funciones de secretaría.

Esta Comisión también se encarga de evaluar periódicamente la aplicación del Código PAOS, analizando los informes de verificación de su cumplimiento, presentados por AUTOCONTROL.

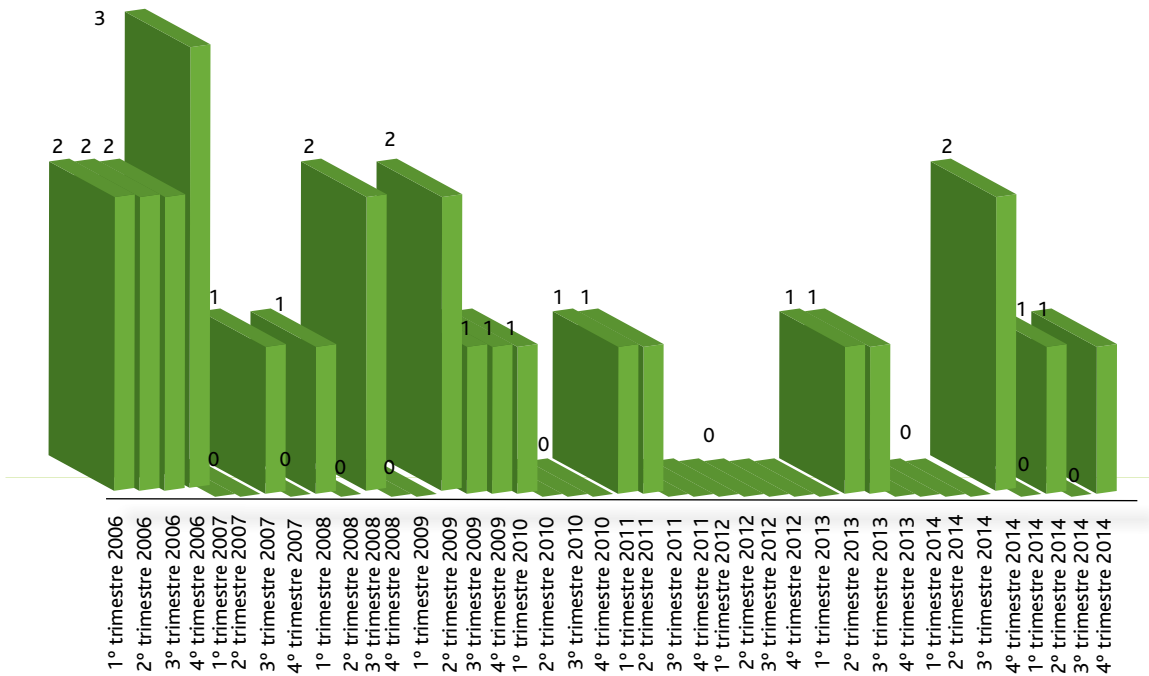
Por otro lado, el control de los anuncios de la industria, la distribución y la restauración que quieran hacer publicidad a menores de 15 años sobre alimentos o bebidas, en Internet, se realiza a posteriori mediante un sistema de *monitoring*, que se lleva a cabo con el apoyo técnico de AUTOCONTROL y utiliza herramientas como COMSCORE e INFODEX, proporcionando la información de internet necesaria para obtener una muestra de piezas publicitarias de los productos con mayor inversión publicitaria y de los *sites* afines al público infantil más relevantes, durante un período de tres meses. AUTOCONTROL realiza un informe que se presenta a la Comisión de Seguimiento.

Durante el año 2015, los datos recogidos en el informe de control y aplicación sobre la publicidad de alimentos dirigida al público infantil, en el marco de los compromisos del Código PAOS de FIAB realizado por AUTOCONTROL, son los siguientes:

Resolución extrajudicial de reclamaciones

Nº de casos resueltos por el Jurado de la Publicidad por infracción del Código PAOS (publicidad de alimentos dirigida al público infantil)		
	2015	Sep 05-Dic 15
Nº DE CASOS RESUELTOS POR EL JURADO POR PRESUNTA IN-FRACCIÓN DEL CÓDIGO PAOS	2	26

Nº de casos resueltos por el Jurado de la Publicidad: comparativa por trimestres (2006-2015)



Resultado de los casos analizados por el Jurado de la Publicidad por la presunta infracción del Código PAOS			
		2015	Sep 05-Dic 15
Resoluciones del Jurado de la Publicidad	Estimación	0	3
	Estimación parcial	1	5
	Desestimación	1	8

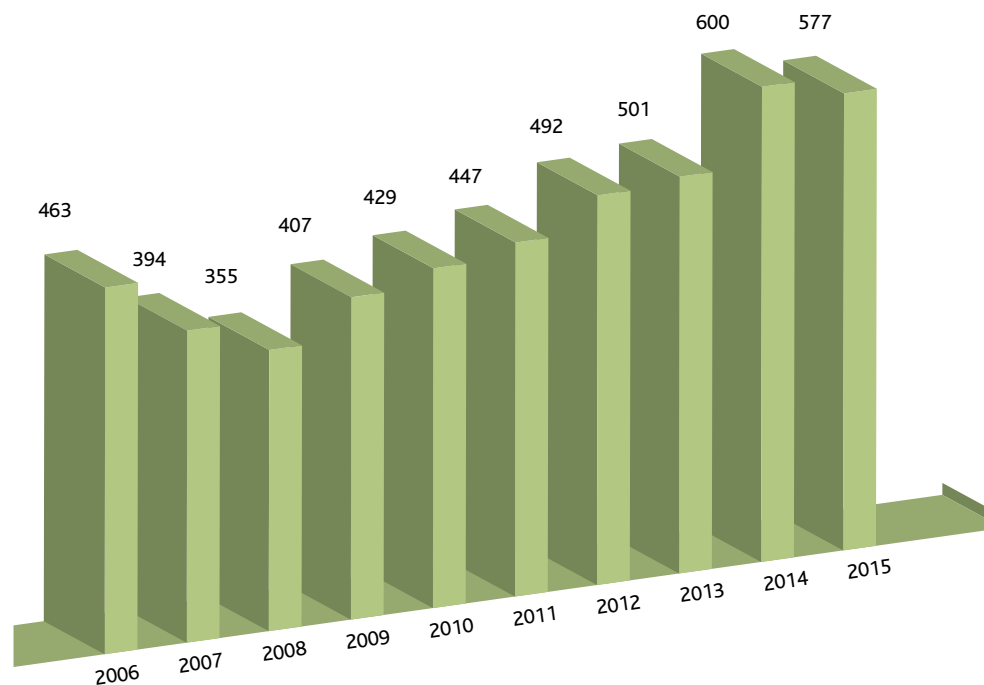
Motivos de los casos resueltos por el Jurado de la Publicidad referidas a anuncios a los que resulta aplicable el Código PAOS.

		2015
Principio de legalidad		1
Situaciones inseguras o actos peligrosos para los niños	Fomento de uso peligroso del producto	0
	Presentación de adultos o niños en situaciones inseguras	1

Consulta previa ("Copy advice")

Nº de solicitudes de consulta previa sobre proyectos de anuncios de alimentos dirigidos al público infantil, para su análisis a la luz del Código PAOS		
	2015	Sep 05-Dic 15
Nº de consultas previas solicitadas	577	4.784

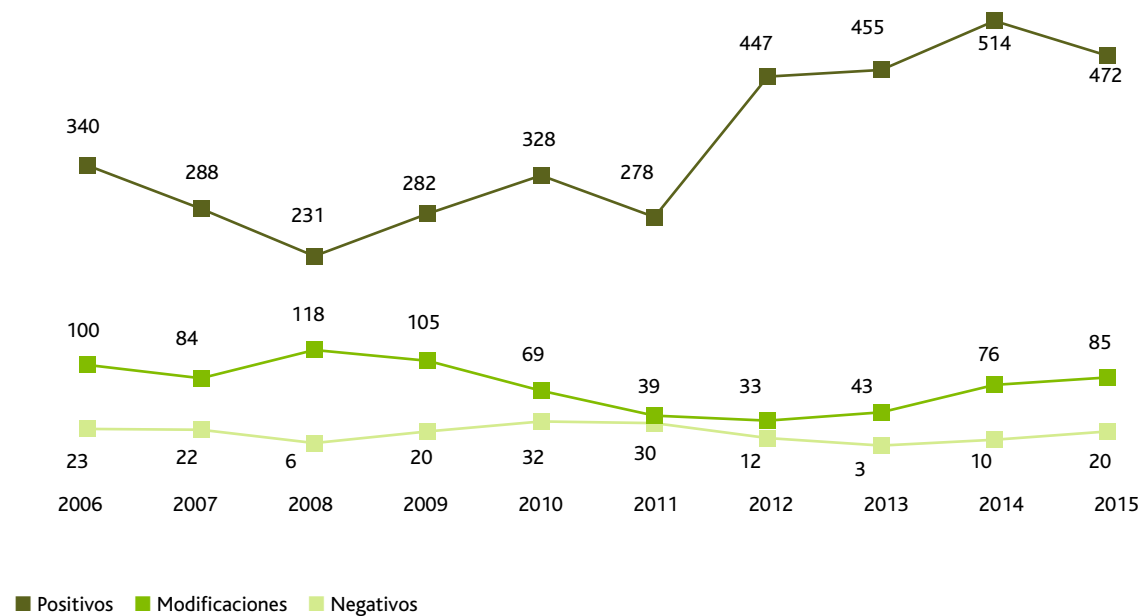
Nº de solicitudes de consulta previa: comparativa por años (2006-2015)



Resultado de las consultas previas solicitadas antes de su emisión sobre publicidad de alimentos dirigida al público infantil		
	2015	Sep 05-Dic 15
Positivas (No se aprecian inconvenientes al contenido del anuncio)	472	3.819
Con modificaciones (Se ha recomendado introducir cambios en el anuncio)	85	770
Negativas (Se ha desaconsejado la difusión del anuncio)	20	195

Diets más saludables

Resultado de las consultas previas: comparativa por años (2006-2015)



Motivos por los que, antes de su difusión, se ha recomendado introducir modificaciones en los proyectos de anuncios de alimentos dirigidos al público infantil, o se ha desaconsejado su emisión:

Nota importante: La sumatoria de este apartado 3 puede ser distinta a la suma de las consultas previas negativas y con modificaciones del apartado 2, porque un mismo informe de consulta previa negativo o con modificaciones puede tener varios motivos que dan lugar a ese negativo o modificación.



		2015
Infracción principio de legalidad		20
Veracidad	Presentaciones escritas, sonoras o visuales, etc. que pueden inducir a error sobre las características del producto	19
	Inducción a error sobre los beneficios derivados del producto	0
	Sugerencia de que el producto anunciado tiene características particulares cuando todos los productos similares poseen esas mismas características	0
	Explotación de la imaginación del menor	0
	Ausencia de información adicional necesaria	2
	Indicaciones en sobreimpresiones ilegibles o incomprensibles para el público infantil	0
	Otros	0
Presión de ventas	Llamamiento directo a los niños a adquirir el producto, o incitarles a persuadir a padres	22
	Apremiar a la obtención del producto, crear sensación de inmediatez o exclusividad, etc.	0
	Crear la impresión de que la compra o consumo del producto da mayor aceptación entre amigos y compañeros	0
	Uso de reduccionismos relativos al precio del producto	1
	Otros	0
Presentaciones que pueden asustar a los niños. Descripciones de violencia gratuita o presentaciones excesivamente agresivas		0
Restricciones relativas a la presencia y participación de personajes famosos		35
Situaciones inseguras o actos peligrosos para los niños	Fomento de uso peligroso del producto	1
	Presentación de adultos o niños en situaciones inseguras	2
Identificabilidad inequívoca de la publicidad		0
Prohibición de telepromoción en programas dirigidos a menores de 12 años		0
Presentaciones comparativas		0
Promociones	Obligación de mostrar claramente el producto principal	4
	Obligación de indicar las condiciones esenciales de la promoción de forma sencilla, clara, legible y comprensible para público infantil	11
	Sorteos publicitarios: expectativas irreales sobre posibilidades de ganar o error sobre premio a obtener	1
	Normas sobre alusión publicitaria a clubes infantiles	0



Firma del Convenio con la Real Academia de Gastronomía y la FEN.

Educación nutricional	Incitar o presentar situaciones de consumo inmoderado, hábitos sedentarios, etc.	8
	Presentar el producto anunciado como sustitutivo de comidas principales	0
	Minusvalorar hábitos de vida saludables	0
Presentación en web de contenidos que produzcan perjuicio mental, moral o físico		0
Prohibición de inserción de mensajes publicitarios inapropiados		0
Otros		0

Clasificación de las solicitudes de consulta previa sobre publicidad de alimentos dirigida al público infantil, en función del medio de difusión:

Nota importante: La sumatoria de este apartado 4 es distinta al n° total indicado de informes de consulta previa, porque durante los años 2005 y 2006 en un mismo informe de consulta previa se podía examinar una creatividad que iba a difundirse en varios medios.

	2015
Televisión	525
Carteles en punto de venta	36
Internet y nuevas tecnologías	12
Prensa escrita	2
Publicidad dinámica	2

De acuerdo con la propuesta metodológica acordada por la Comisión de Seguimiento del Código PAOS, en su reunión del 22 de mayo de 2013 los principales resultados del monitoring 2015, llevado a cabo por AUTOCONTROL son los siguientes:

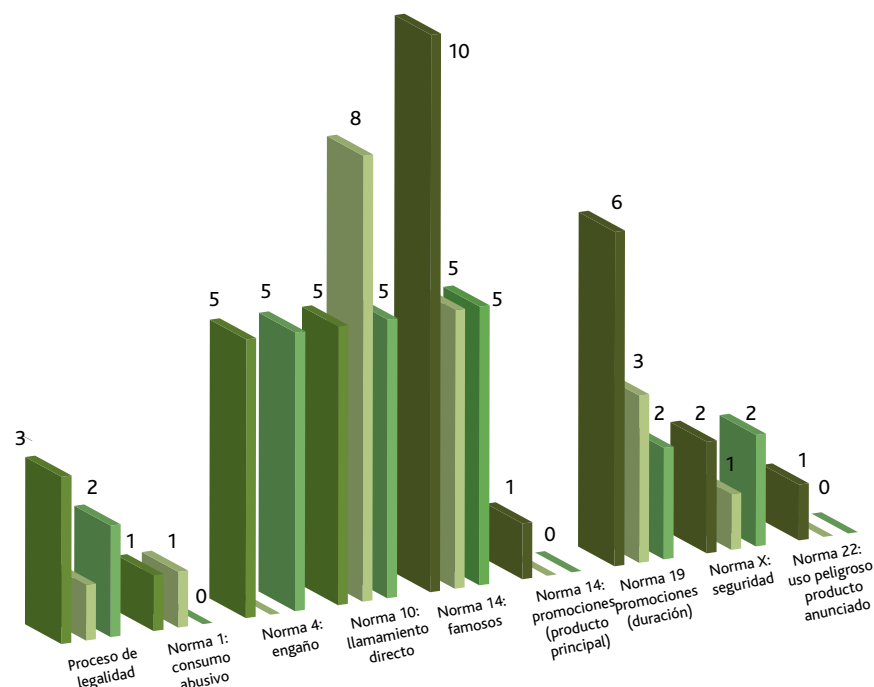
- Número total páginas web analizadas: 47
- Páginas web a las que aplicaba PAOS: 21
- Páginas web en las que se detectaron eventuales incumplimientos: 11

Infracciones inicialmente detectadas e incidencia:

- Apartado I. Principio de legalidad: se han detectado eventuales incumplimientos en dos página web.
- Norma 1. Educación e información nutricional: NO se han detectado eventuales incumplimientos.
- Norma 4. Engaño: se han detectado eventuales incumplimientos en 5 páginas web.

- Norma 10. Llamamiento directo a los menores de hasta 12 años a la compra del producto anunciado: se han detectado eventuales incumplimientos en 5 páginas web.
- Norma 14 apartados 1 y 2. Apoyo y promoción a través de personajes famosos: se han detectado eventuales incumplimientos en 5 páginas web.
- Norma 18. Promociones: NO se han detectado eventuales incumplimientos.
- Norma 19. Promociones: se han detectado eventuales incumplimientos en 2 páginas web.
- Apartado XI. Seguridad: se han detectado eventuales incumplimientos en 2 páginas web.
- Norma 22. Uso peligroso del producto anunciado: NO se han detectado eventuales incumplimientos.

Comparativa Infracciones detectadas en páginas web. Monitoring PAOS 2013-Monitoring PAOS 2014-Monitoring PAOS 2015



Comparativa Resultados campañas/anuncios

- *Monitoring* PAOS 2013: 22 campañas/anuncios analizados, 5 campañas/anuncios a los que aplicaba PAOS →NO se detectaron eventuales incumplimientos al Código PAOS.
- *Monitoring* PAOS 2014: 24 campañas/anuncios analizados, 2 campañas/anuncios a los que aplicaba PAOS →NO se detectaron eventuales incumplimientos al Código PAOS.
- *Monitoring* PAOS 2015: 23 campañas/anuncios analizados, 3 campañas/anuncios a los que aplicaba PAOS →NO se han detectado eventuales incumplimientos al Código PAOS.

Comparativa Resultados de las comunicaciones realizadas a las empresas adheridas en relación con eventuales incumplimientos del Código PAOS.

- *Monitoring* PAOS 2013: 14 comunicaciones realizadas a compañías eventualmente infractoras.
Contestaciones recibidas por parte de las compañías eventualmente infractoras: 12 escritos de aceptación, con compromiso de cese y/o rectificación y 2 escritos de alegaciones que, siguiendo la metodología aprobada, tuvieron que ser objeto de análisis por la Comisión de Seguimiento del Código PAOS, y de posterior intervención. Finalmente las dos compañías aceptaron ajustarse a los requerimientos formulados.
- *Monitoring* PAOS 2014: 10 comunicaciones realizadas a compañías eventualmente infractoras.
Contestaciones recibidas por parte de las compañías eventualmente infractoras: 10 escritos de aceptación, con compromiso de cese y/o rectificación; o de aclaración; de tal modo que los 10 supuestos en lo que se habían detectado eventuales infracciones han quedado resueltos, sin precisar análisis de la Comisión de Seguimiento, ni ulteriores intervenciones.
- *Monitoring* PAOS 2015: 11 comunicaciones realizadas a compañías eventualmente infractoras.
Contestaciones recibidas por parte de las compañías even-

tualmente infractoras: 11 escritos de aceptación, con compromiso de cese y/o rectificación; o de aclaración; de tal modo que los 11 supuestos en lo que se habían detectado eventuales infracciones han quedado resueltos, sin precisar análisis de la Comisión de Seguimiento, ni ulteriores intervenciones.

En el presente *Monitoring* PAOS 2015, tal y como acordó la Comisión de Seguimiento del Código PAOS, AUTOCONTROL ha procedido a verificar el cumplimiento de los compromisos adquiridos por los anunciantes con respecto a las incidencias detectadas en el ejercicio de *monitoring* anterior.

1.2 Políticas de Reformulación. Acción sobre nutrientes seleccionados

Partiendo de las recomendaciones de la OMS y del Grupo de Alto Nivel sobre Nutrición y Actividad Física (HLG NPA) de la Comisión Europea, que consideran prioritario un abordaje de reducción de ciertos nutrientes: sal, grasas y azúcares, para que, en base a la evidencia científica, se alcancen niveles de consumo razonables y compatibles de dichos nutrientes con una mejora de la salud de la población, desde la AECOSAN, a través de la Estrategia NAOS y alineada con estas instituciones, ya desde el año 2008 se están desarrollando y promoviendo líneas de colaboración, basadas en la participación voluntaria del sector empresarial, dirigidas al desarrollo del Plan de Reducción del Consumo de Sal en España y a la reducción del consumo en grasas saturadas, con convenios y acuerdos de reformulación con distintos sectores industriales. La industria y la distribución de alimentos en España llevan años trabajando de forma voluntaria y coordinada con la AECOSAN en la reformulación de alimentos, y concretamente en la reducción de sal, tal y como se pone de manifiesto en la reciente publicación del Observatorio de la Nutrición y Estudio de la Obesidad sobre ["Contenido de sal en los alimentos en España. 2012"](#), en la que se reflejan



reducciones en el contenido de sal en determinados grupos de alimentos en el período 2009-2012, algunos de ellos de gran relevancia, por ser algunos de los principales aportadores de sal en la dieta.

Para impulsar la reformulación o mejora en la composición de los productos, la UE a través del High Level Group for Nutrition and Physical Activity (HLG NPA) en el que participan los Estados Miembros con la Comisión se adoptan acuerdos y marcos de acción. Este HLG NPA ha impulsado la reformulación a través de diversos acuerdos: ["HLG EU Framework for national salt initiatives"](#) adoptado en 2008 (marco para la reducción del consumo de sal); ["EU Framework for National Initiatives on Selected Nutrients"](#) adoptado en 2011. Este nuevo marco establecía un conjunto de objetivos de carácter voluntario, para la reducción de grasas saturadas, AGT, energía, contenido total de grasas, azúcares añadidos, tamaño de las raciones y las frecuen-

cias de consumo. Como desarrollo de este marco la Comisión y los EEMM, también a través del High Level Group for Nutrition and Physical Activity, adoptaron en 2012, el [Anexo I sobre grasas saturadas](#).

1.2.1 Reducción del contenido de azúcares en los alimentos.

Anexo II : azúcares añadidos del Marco Europeo para Iniciativas Nacionales en Nutrientes Seleccionados

Como último desarrollo del marco Europeo para Iniciativas Nacionales en Nutrientes Seleccionados del año 2011, antes señalado, en el seno del Grupo de Alto Nivel sobre Alimentación y Actividad Física (*HLG on Nutrition and Physical Activity*), el 15 de Diciembre de 2015, se adoptó el [ANEXO II sobre Azúcares Añadidos](#). En él se acuerdan objetivos de reducción hasta el 2020 y se señalan algunos grupos de alimentos elegidos por ser los de mayor consumo en la población europea para ser abordados prioritariamente en las políticas de reformulación de azúcares para alcanzar cifras de consumo de azúcares en línea a las recomendaciones de la OMS y EFSA.

El consumo excesivo de azúcares está asociado, según la evidencia científica existente, con diversos problemas de salud, entre ellos, las caries y el exceso de peso. La recomendación de la Organización Mundial de la Salud (OMS) respecto al consumo máximo de azúcares para adultos y niños en todo el curso de la vida, no debe superar el 10% de la energía diaria total.

Por lo tanto, este Anexo II se trata de una herramienta de uso voluntario para que los Estados Miembros consigan llegar a acuerdos con los distintos sectores de la industria alimentaria, la distribución, la restauración para reformular sus productos y conseguir reducir el contenido de azúcares añadidos y así mejorar la oferta de alimentos y hacer más fácil al consumidor la elección más saludable provocando beneficios en la salud.

El documento recoge la definición de los azúcares según la EFSA, define las razones de la necesidad de esta reformulación, las categorías de alimentos sobre las que hay que centrar las

reducciones de este nutriente (esto se puede adaptar según el consumo de alimentos en cada EEMM), los objetivos de reducción numéricos y con diferentes abordajes según grupos de alimentos, los métodos de vigilancia y control y otros aspectos.

A nivel nacional la AECOSAN, desde la Estrategia NAOS, impulsa con la industria y la distribución de alimentos en España de forma voluntaria y coordinada la reformulación de alimentos. Con este nuevo impulso europeo se iniciará en España una nueva etapa para conseguir un compromiso y más acuerdos voluntarios que permitan situar en el mercado una mayor oferta de productos reformulados con menos sal, grasas saturadas y azúcares añadidos que permitan acceder más fácilmente a una dieta más saludable.

1.2.2 Reducción del contenido de sal en los productos de aperitivo. Convenio con la Asociación de Fabricantes de Aperitivos (AFAP)

Enmarcado en este impulso a la reformulación y concretamente en el Plan de Reducción de Consumo de Sal en España, puesto en marcha por la Estrategia NAOS desde 2009, y cuyo objetivo es alcanzar un consumo de 5 gramos diarios de sal (en España se consumen 9,8 gramos diarios) recomendados por la OMS para prevenir la aparición de hipertensión arterial, la AECOSAN ha firmado en 2015 un convenio con la Asociación de Fabricantes de Aperitivos (AFAP) por el que el sector se compromete a la reducción adicional de 5% del contenido medio de sal en patatas fritas y snacks de 2015 a 2020. Este sector, durante el período 2005-2009 ha ido consiguiendo reducciones de hasta un 18% de sal en patatas fritas y un 13% en snacks para mejorar el perfil nutricional de estos productos, a los que sumará la reducción adicional de 5% en los próximos cuatro años acordada en dicho Convenio. Para el seguimiento y control de estos acuerdos, AFAP también se ha comprometido a adoptar una metodología de monitorización: mediante la recogida de muestras y el análisis de sal de los productos a través del estudio de la información



Firma del Convenio con la Asociación de Fabricantes de Aperitivos (AFAP) sobre contenido de sal en los aperitivos.

nutricional contenida en la etiqueta de los alimentos seleccionados. La AECOSAN evaluará los resultados.

1.2.3 Reducción del contenido de sal y grasa en los productos de carnicería-charcutería. Convenio AECOSAN-CE-DECARNE-AFCA

Se ha renovado el Convenio de colaboración, entre la AECOSAN, la Confederación Española de Detallistas de la Carne del gremio de los carniceros - charcuteros (CEDECARNE), y la Asociación de Fabricantes y Comercializadores de Aditivos y Complementos Alimentarios (AFCA) para la reducción del contenido del 10% del contenido medio de sal y del 5% del contenido medio de grasa en los siguientes productos de carnicería-charcutería de elaboración artesanal: salchicha de cerdo, hamburguesa de cerdo, hamburguesa de cerdo y ternera, hamburguesa de ternera, embutido de sangre, butifarra blanca y chistorra, y cuyo inicio fue en el 2012.

Este convenio también se enmarca en las recomendaciones de reducción de nutrientes seleccionados que se impulsan desde la Unión Europea y OMS y responde frente a la evidencia

científica que avala la relación del consumo excesivo de estos dos nutrientes con la morbilidad y mortalidad por enfermedades cardiovasculares y no transmisibles.

El plan de actuación llevado a cabo por CEDECARNE y AFCA, con el apoyo técnico y la colaboración de la AECOSAN, se basa en realizar acciones de visibilización y promoción del convenio para que las empresas minoristas se adscriban voluntariamente al convenio.

A este Convenio se van adhiriendo poco a poco los profesionales y en alguna Comunidad Autónoma como el País Vasco se ha realizado un convenio específico para dicho territorio con objetivos semejantes, lo que redundará en una aceleración en el compromiso de los profesionales de este gremio en el País Vasco y un aumento en la oferta de productos cárnicos reformulados en sal y grasas. Es necesario un esfuerzo continuado para la aplicación y extensión de este Convenio, con especial apoyo de la AECOSAN y de otras administraciones, y para conseguir la consecución de los objetivos y la formación de los profesionales implicados, la comunicación, información, difusión, verificación y seguimiento del mismo.

1.2.4 Grupo de trabajo con FIAB .

Se continua con el grupo de trabajo con FIAB cuyo objetivo es promover acuerdos voluntarios con diferentes sectores industriales para la reformulación de sal, grasas saturadas y otros nutrientes en los productos alimenticios que faciliten a los consumidores conformar una dieta variada, equilibrada y más saludable. Es el objetivo principal de la Estrategia NAOS, que impulsa entornos favorables para que la población tenga hábitos de alimentación y de actividad física saludables. En el marco de este Grupo de trabajo se ha avanzado en el conocimiento de iniciativas de reducción de sal, grasas y/o azúcares, ya realizadas por la industria y que son relevantes en algunos grupos de alimentos.

2. Prevención y promoción de la salud

2.1 Acciones de información, sensibilización y concienciación

2.1.1 Área de Nutrición y Actividad Física. Estrategia NAOS del nuevo portal web de la AECOSAN

La AECOSAN ha desarrollado un [nuevo portal web institucional](#), agrupando a los dos organismos refundidos AESAN (Agencia Española de Seguridad Alimentaria y Nutrición) e INC (Instituto Nacional de Consumo). Este portal ha sido actualizado para proporcionar mayor facilidad de navegación y se ha adaptado para su uso en dispositivos móviles (tablets, smartphones...).

El portal web se divide en 3 grandes áreas: Consumo, Seguridad Alimentaria y [Nutrición](#). Esta última área es la correspondiente a la Estrategia NAOS, donde se han integrado conjuntamente contenidos de Nutrición y Actividad Física en todas las secciones, ya que son los dos factores que aborda la Estrategia.

En la web se recoge toda la información sobre las líneas de actuación e iniciativas desarrolladas por la Estrategia NAOS, presentando un menú con las siguientes secciones:

- Estrategia NAOS: se explica qué es la Estrategia NAOS y sus líneas de intervención y se incluye una selección de programas y/o buenas prácticas, de publicaciones sobre nutrición y actividad física elaboradas por la Estrategia y la Pirámide NAOS. También se incluyen dentro de esta sección las actuaciones de coordinación llevadas a cabo con las CCAA, la colaboración internacional y con otros profesionales y sociedades de ámbito nacional.
- Educa NAOS: es la principal novedad. Se trata de una sección educativa que incluye una recopilación de recursos didácticos descargables y juegos, organizados en función de si van dirigidos a los menores, a los profesores o a las familias, cuyo objetivo es fomentar la alimentación saludable, la práctica de actividad física y otros hábitos de vida saludables.



bles. También se incluye en el Educa NAOS documentación de interés en el entorno escolar donde se encuentran publicados aquellos documentos de consenso entre la AECOSAN y las CC AA que recogen recomendaciones y criterios de aplicación en las escuelas.

- Reformulación de alimentos: en esta sección se recogen los marcos europeos establecidos para la reformulación de nutrientes que deben reducir su presencia en los alimentos (sal, grasas y azúcares añadidos) y aquellos acuerdos y convenios establecidos con algunos sectores de la industria alimentaria, así como el seguimiento y la evaluación de estos compromisos acordados.
- Publicidad de alimentos y bebidas dirigida a menores: se incluye toda la información sobre el Código de correulación de la publicidad de alimentos y bebidas dirigida a menores, prevención de la obesidad y salud (Código PAOS): las empresas adheridas al Código, el sistema de seguimiento y control de la publicidad y el aplicado en Internet (monitoring).
- Campañas: selección de todas las campañas de comunicación de nutrición y actividad física desarrolladas por la Estrategia NAOS desde sus inicios en 2005. También, se incluyen las campañas en las que presta su colaboración.
- Convención NAOS: en esta sección se recogen el programa, las presentaciones de los ponentes y la galería de fotos de todas las ediciones celebradas de la Convención NAOS desde 2007 hasta 2015. En esta última edición 2015 se han

incluido también los vídeos de las presentaciones de los ponentes.

- Premios Estrategia NAOS: al igual que en la anterior sección se recogen todas las ediciones de premios desde 2007 a 2015, incluyendo la relación de premiados y todos los documentos relacionados con cada edición de los Premios (convocatoria BOE, fallo y resolución del Jurado, proyectos presentados, datos estadísticos, resúmenes de los ganadores, fotos de los premiados...). A partir de la edición 2014, están disponibles para su descarga las memorias de los proyectos que obtuvieron premios y accésits.
- Observatorio de la Nutrición y de Estudio de la Obesidad: el Observatorio, que antes tenía un portal único, ha sido incorporado dentro de nuestra área de Nutrición y Actividad Física del portal web de la AECOSAN. En él se encuentra disponible, como anteriormente, toda la información para conocer la situación nutricional y la evolución de la obesidad de la población española: fuentes de datos, estudios de investigación, encuestas nutricionales, publicaciones o artículos y documentos de interés relacionados con la alimentación, la actividad física y la obesidad a nivel nacional e internacional, así como el desarrollo de algunos indicadores basados en el documento "Evaluación y seguimiento de la Estrategia NAOS: conjunto mínimo de indicadores".

Todos los contenidos correspondientes a la Estrategia NAOS van actualizándose periódicamente y se pueden consultar a través de la página web:

http://www.aecosan.msssi.gob.es/AECOSAN/web/subhomes/nutricion/aecosan_nutricion.shtml

2.1.2 Plan HAVISA

El Plan HAVISA, puesto en marcha en 2013 a través de un convenio de colaboración entre la Fundación Alimentum y la Agencia Española de Seguridad Alimentaria y Nutrición, es un plan de comunicación dirigido a la promoción de Hábitos de Vida SALudables en la población española mediante el cual las empresas de alimentación y bebidas de la Fundación Alimentum dan visibilidad a una serie de mensajes/ leyendas consensuados e incluidos en sus campañas publicitarias en medio televisivo con objeto de promocionar una alimentación saludable y la actividad física regular, en consonancia con la Estrategia NAOS. Las leyendas se acompañan de la URL www.habitosdevidasaludables.com, que recoge el objetivo de esta iniciativa y las leyendas/mensajes consensuados y sirve de marco para recoger futuras iniciativas que se desarrollen conjuntamente al amparo de este convenio de colaboración.

Este año 2015, se ha ampliado la comunicación del Plan HAVISA de promoción de estilos de vida saludables en la población española a los canales de comunicación de las empresas asociadas a la Asociación de Cadenas de Restauración Moderna en España (FEHRCAREM) suscribiéndose un nuevo convenio de colaboración entre las 3 partes implicadas (Fundación Alimentum, AECOSAN y FEHRCAREM).

En este sentido, todas las empresas asociadas a FEHRCAREM van a difundir los mensajes/leyendas acordados a través de soportes físicos (cartas, manteletas, flyers, pósters...), digital (online) y redes sociales. Estos mensajes irán también acompañados por la URL www.habitosdevidasaludables.com.

Asimismo, las empresas, en el marco de su compromiso social de ayudar a mejorar el estilo de vida de la población española, también pueden voluntariamente incorporar estos mensajes/ leyendas en los soportes *on line* y redes sociales, de acuerdo con las características técnicas establecidas en el marco del Convenio.

Los mensajes y su frecuencia varían en función de los medios

donde se vayan a publicitar los anuncios. Así en las redes sociales y medios digital (*online*), debido a su naturaleza dinámica, llevarán uno para cada mes:

- ENERO: La mejor receta: alimentación equilibrada y ejercicio físico.
- FEBRERO: Realiza actividad física a diario.
- MARZO: Come de forma variada, equilibrada y moderada.
- ABRIL: Combina actividad física con alimentación variada y equilibrada.
- MAYO: Camina 30 minutos al día.
- JUNIO: Come más fruta y verdura.
- JULIO: Come variado, equilibrado, moderado y muévete
- AGOSTO: Vive activo, muévete para estar sano.
- SEPTIEMBRE: Desayuna todos los días.
- OCTUBRE: Utiliza las escaleras en lugar del ascensor.

Diets más saludables

- NOVIEMBRE: Dos Mensajes a elegir uno de ellos : “Infórmate: lee la etiqueta de los alimentos y bebidas” o “Come más Fruta y Verdura”.
- DICIEMBRE: La mejor receta: alimentación equilibrada y ejercicio físico.

Sin embargo, los mensajes/leyendas para soportes físicos (mantelitos, carteles, menus..etc) tendrán una duración trimestral con un total de cuatro mensajes. Dichos mensajes serán los siguientes:

- ENERO-FEBRERO-MARZO: La mejor receta: alimentación equilibrada y ejercicio físico.
- ABRIL-MAYO-JUNIO: Desayuna todos los días.
- JULIO-AGOSTO-SEPTIEMBRE: Camina 30 minutos al día.
- OCTUBRE-NOVIEMBRE-DICIEMBRE: Come más fruta y verdura.

La Comisión de seguimiento para este PLAN está constituida por un representante de FEHRCAREM , un representante de la Fundación Alimentum y un representante de la AECOSAN y, con el apoyo técnico de expertos, si es necesario, para velar por el cumplimiento del acuerdo adoptado, revisar periódicamente los impactos alcanzados, pudiendo proponer mejoras en función de la evolución de la iniciativa y resolver en su caso las cuestiones de interpretación que pudieran presentarse en la ejecución y desarrollo del presente Convenio.

2.2. Acciones de información y visibilización

2.2.1 VIII Premios Estrategia NAOS, edición 2014

Desde el año 2007, los Premios Estrategia NAOS se convocan anualmente y tienen como finalidad reconocer y dar mayor visibilidad a aquellas acciones, programas y/o buenas prácticas que entre sus objetivos contribuyan a la prevención de la obesidad, mediante la promoción de una alimentación saludable y la



Reunión del Jurado de los Premios NAOS.

práctica de actividad física regular, dentro del marco de la Estrategia NAOS en los distintos ámbitos de la sociedad y también buscan promover la cooperación entre las administraciones y los diferentes actores sociales y económicos.

Los VIII Premios Estrategia NAOS, edición 2014, se convocaron por Resolución de 3 de Julio de 2014 de la Agencia de Consumo, Seguridad Alimentaria y Nutrición. Para esta edición 2014 se presentaron un total de 119 solicitudes.

El día 24 de marzo de 2015 tuvo lugar la reunión del Jurado encargado de fallar los VIII Premios Estrategia NAOS, edición 2014, en la sede de la Agencia Española de Consumo, Seguridad Alimentaria y Nutrición (AECOSAN) de Madrid, quienes fallaron y propusieron los siguientes premiados y accésits:

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

- PREMIO: Proyecto “¿Cómo me lo como!”, de la Asociación Banco de Alimentos de Cádiz.
- 1º ACCÉSIT: “Programa Thao-Salud Infantil”, de la Fundación Thao.
- 2º ACCÉSIT: Proyecto “Comunidad Saludable 2.0”, del Ayuntamiento de Tineo y la Fundación Alimerka. Principado de Asturias..

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

- PREMIO: Proyecto “Irun Sasoian”, del Ayuntamiento de Irún (Guipúzkoa).
- 1º ACCÉSIT: Proyecto “Vallecas Activa”, del Ayuntamiento de Madrid, Madrid Salud y la Comunidad de Madrid.
- 2º ACCÉSIT: “Programa Corazones Enchufados al Deporte”, del Servicio Municipal de Deportes. M.I. Ayuntamiento de Corella (Navarra).

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

- PREMIO: Proyecto “Concepnutricionistas”, del Colegio MM. Concepcionistas Madrid-Princesa.
- 1º ACCÉSIT: “POIBA, Proyecto de Prevención de la Obesidad en Barcelona”, de la Agencia de Salud Pública de Barcelona.
- 2º ACCÉSIT: Proyecto “¡Sanos y en forma!”, del Ayuntamiento de Burgos.

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

- PREMIO: Proyecto "Escuela + Activa", de la Dirección General de Deportes. Consejería de Educación, Cultura y Deportes. Castilla-La Mancha.
- 1º ACCÉSIT: "Proyecto integral de deporte escolar en Segovia, para la franja de población de 4 - 16 años", de la Facultad de Educación de Segovia y la Universidad de Valladolid. Castilla y León.
- 2º 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", del Ayuntamiento de Burriana (Castellón).

Premio Estrategia NAOS en el ámbito sanitario:

- PREMIO: Proyecto "Aprendiendo a participar. Rutas saludables alrededor de los centros de salud", de la Dirección General de Salud Pública y Consumo e Ib-Salut. Consejería de Salud. Gobierno de las Islas Baleares.
- 1º ACCÉSIT: "Programa de prevención secundaria de la obesidad adulta en el Servicio Aragonés de Salud", del Servicio Aragonés de Salud.
- 2º ACCÉSIT: "Programa Nereu, programa de prevención y tratamiento de la obesidad infantil mediante la prescripción de ejercicio físico y alimentación saludable para niños/as de 6 a 12 años y sus familias", de la Asociación Nereu.

Premio Estrategia NAOS en el ámbito laboral:

- PREMIO: Proyecto "Construyendo un entorno laboral saludable", de Central Lechera Asturiana.
- 1º ACCÉSIT: "Programa de Salud y Bienestar", de Acciona S.A.
- 2º ACCÉSIT: "Sube por las escaleras y escoge alimentos saludables en el trabajo (Programa CLIMBS): ¡Mejora tu salud mientras trabajas!", de la Universidad de Vic y la Universidad Central de Cataluña.

Premio Estrategia NAOS a la iniciativa empresarial:

- PREMIO: "Plataforma Nutrición y Salud Gallina Blanca Star", de GBfoods-Gallina Blanca.
- 1º ACCÉSIT: "Programa Eroski Contigo: Comprometidos con una alimentación más equilibrada", de Eroski S.Coop.
- 2º ACCÉSIT: Proyecto "Grupo Carinsa te cuida", de Creaciones Aromáticas Industriales S.A.

Premio Estrategia NAOS de especial reconocimiento:

- En el ámbito de la Alimentación y/o Nutrición: al Grupo de Estudio Predimed (PREvención con Dieta MEDiterránea).
- En el ámbito de la Actividad Física y/o Deporte: a la deportista paraolímpica D^a Teresa Perales Fernández.

Toda la información sobre los VIII Premios Estrategia NAOS, edición 2014 se encuentra disponible en la página web:
http://www.aecosan.msssi.gob.es/AECOSAN/web/nutricion/seccion/Premios_NAOS.shtml

2.2.2 IX Convención NAOS (10 años de la Estrategia NAOS) y acto de entrega de los VIII Premios Estrategia NAOS, edición 2014

La IX Convención NAOS y el acto de entrega de los VIII Premios Estrategia NAOS 2014 se celebraron el día 6 de octubre de 2015 en el salón de actos Ernest Lluch del Ministerio de Sanidad, Servicios Sociales e Igualdad en Madrid.

Este año y con motivo del cumplimiento de 10 años de la Estrategia NAOS desde su puesta en marcha en 2005 se realizó una jornada con tres sesiones científicas:

1. Políticas sobre alimentación saludable, actividad física y prevención de la obesidad.
2. Nutrición y obesidad.
3. Actividad física y obesidad.

Los ponentes y moderadores expertos nacionales e internacionales en nutrición y/o actividad física expusieron y debatieron las líneas de actuación actual y la perspectiva de futuro para impulsar la prevención de la obesidad y evitar desigualdades, así como el abordaje de la obesidad de forma más eficaz, basándose en la evidencia científica disponible hasta el momento, a través de la alimentación saludable y la práctica de actividad física diaria.

En esta jornada también se desarrolló el acto de entrega de los VIII Premios Estrategia NAOS 2014 que tuvo lugar en presencia del Ministro de Sanidad, Servicios Sociales e Igualdad, D. Alfonso Alonso Aranegui. En representación de todos los premiados el Dr. Ramón Estruch, premio de Especial Reconocimiento en el ámbito de la Alimentación y/o Nutrición por el Grupo de Estudio PREDIMED y que también fue ponente en la IX Convención, tuvo unas breves palabras de agradecimiento en nombre de todos los premiados.

Toda la información, presentaciones y vídeos de las ponencias están disponibles en la página web: http://www.aecosan.msssi.gob.es/AECOSAN/web/nutricion/ampliacion/IX_Convencion

[vencion_NAOS.shtml](#), así como las fotos del acto de entrega de Premios http://www.aecosan.msssi.gob.es/AECOSAN/web/nutricion/ampliacion/fotos_Premios_NAOS_VIII.shtml.

2.2.3 Convocatoria de los IX Premios Estrategia NAOS, edición 2015

El día 25 de junio de 2015 se convocaron los [IX Premios Estrategia NAOS, edición 2015](#) mediante Resolución de 9 de junio de 2015, BOE N° 151, que establece las ocho modalidades de Premios Estrategia NAOS: 1) a la promoción de una alimentación saludable en el ámbito familiar y comunitario; 2) a la promoción de la práctica de actividad física en el ámbito familiar y comunitario; 3) a la promoción de una alimentación saludable en el ámbito escolar; 4) a la promoción de la práctica de actividad física en el ámbito escolar; 5) en el ámbito sanitario; 6) en el ámbito laboral; 7) a la iniciativa empresarial y 8) de especial reconocimiento.

La reunión del Jurado para fallar y resolver los Premios Estrategia NAOS 2015 tendrá lugar durante el año 2016 siguiendo el procedimiento establecido en el BOE.

Toda la información sobre los IX Premios Estrategia NAOS, edición 2015 están disponibles en la página web:

http://www.aecosan.msssi.gob.es/AECOSAN/web/nutricion/ampliacion/Premios_NAOS_2015.shtml

2.2.4 Presencia en foros internacionales

Organización	Tema	Fecha y lugar
Región Europea de la OMS	Reunión de consulta técnica sobre la Estrategia de Actividad Física	27 y 28 enero. Zurich
Comisión Europea	Reunión de expertos en Reformulación vinculados al Grupo de Alto Nivel sobre Nutrición y Actividad Física.	17 febrero. Bruselas
Comisión Europea	Reunión conjunta del Grupo de Alto Nivel sobre Alimentación y Actividad Física y la Plataforma de la UE sobre Dieta, Actividad Física y Salud	18 de febrero. Bruselas
Comisión Europea	Reunión del High Level Group on nutrition and physical activity: Conferencia de estilos de vida saludables, nutrición y actividad física de niños y adolescentes en las escuelas	23 y 24 de febrero. Riga (Letonia)
Comisión Europea <i>Joint Research Centre</i>	Reunión del Grupo de Alto Nivel sobre Alimentación y Actividad Física.	4 de mayo. Ispra (Italia)
OMS Europa	Consulta con los países de la Región Europea de la OMS sobre los contenidos que recoge el informe elaborado por la Comisión de la OMS para acabar con la obesidad infantil.	29 y 30 de octubre. Malta.
Comisión Europea	Reunión del <i>High Level Group on nutrition and physical activity: "Action Plan on Childhood Obesity"</i> e información sobre perfiles nutricionales.	28 de octubre. Gasperich (Luxemburgo)
Comisión Europea	Reunión de expertos en Reformulación en el seno del <i>HLG on Nutrition, and Physical Activity</i> .	29 de octubre. Gasperich (Luxemburgo)
Comisión Europea	Reunión de expertos en Reformulación en el seno del <i>HLG on Nutrition, and Physical Activity</i> .	1 de diciembre. Gasperich (Luxemburgo)
Comisión Europea	Reunión del High Level Group on nutrition and physical activity: Experiencias e iniciativas sobre Actividad Física y <i>"Action Plan on Childhood Obesity"</i> .	2 de diciembre. Gasperich (Luxemburgo)

2.2.5 Ponencias presentadas en congresos, jornadas, cursos y seminarios

Organización	Tema	Ponencia	Fecha y lugar
FESNAD	Tercer Congreso FESNAD	La Agencia Española de Consumo, Seguridad Alimentaria y Nutrición, AECOSAN, ante el reto de la nutrición infantil en España	6 de marzo. Sevilla
Consell de Mallorca	XXVII JORNADES DE L'ESPORT BASE Obesitat i esport	La Estrategia NAOS en la lucha contra la obesidad en España	20 de marzo. Palma de Mallorca
AECOSAN	Reunión institucional con EFSA	<i>Monitoring in NAOS, the Spanish Nutrition Strategy</i>	5 de mayo. Madrid.
Comunidad de Madrid	Jornada de Salud Pública Vida Activa y Alimentación Saludable	10 años de actividad física y alimentación saludable en la Estrategia NAOS	30 de junio. Madrid.
Universidad de las Islas Baleares y Universidad del País Vasco	Simposio nuevos desarrollos en alimentación, actividad física y salud. Sesión IV. Información y comunicación	La comunicación de la Estrategia NAOS	3 de julio. Vitoria-Gasteiz
Estrategia NAOS AECOSAN	IX Convención NAOS	10 años de la Estrategia NAOS	6 de octubre. Madrid.
AECOSAN -CSD Fundación Vida Activa y Saludable	Jornada Bases para transformar España en una sociedad más activa, más sana y más feliz	Las Administraciones como elementos dinamizadores de una sociedad más activa y saludable.	4 de noviembre. Madrid.
Cátedra Ordena de Nutrición Infantil y Universidad de Zaragoza	3ª Jornada Científica. Presentación del Libro Blanco de la Nutrición Infantil en España	La Estrategia NAOS y la Nutrición Infantil en España: 10 años de Esfuerzos y Resultados	26 de noviembre Madrid
semFYC-FAECAP	Encuentro del PACAP 2015 (Programa de Actividades Comunitarias en Atención Primaria)	Promoción de la salud en la comunidad	27 de noviembre. Cuenca.
Asociación de la Prensa de Madrid	Conferencia en Asociación de la Prensa de Madrid	Hábitos alimentarios saludables	18 de noviembre. Madrid
FIAB	Jornada Ácidos Grasos <i>Trans</i> en los Alimentos	Contenido de ácidos grasos trans en los alimentos en España	2 de diciembre. Madrid

2.3 Acciones de colaboración multisectorial

2.3.1 Coordinación con las Comunidades Autónomas (CC AA): Criterios para la autorización de campañas de promoción alimentaria, educación nutricional o promoción del deporte o actividad física en escuelas y centros escolares

La Estrategia NAOS trabaja desde el año 2008 en estrecha relación con las Consejerías de Sanidad de las CCAA mediante un grupo de trabajo mixto sobre nutrición, actividad física y prevención de la obesidad, a través del cual se desarrollan diversas actuaciones e iniciativas coordinadas acordadas por consenso con el objetivo de promocionar la alimentación saludable, la nutrición, la actividad física y la prevención de la obesidad

En este sentido, en el 2014 se inició el proceso de abordaje del artículo 40.7 de la Ley 17/2011, de 5 de julio, de Seguridad Alimentaria y Nutrición que recoge que: *Las escuelas infantiles y los centros escolares serán espacios protegidos de la publicidad. Las campañas de promoción alimentaria, educación nutricional o promoción del deporte o actividad física en los centros así como el patrocinio de equipos y eventos deportivos en el ámbito académico deberán ser previamente autorizados por las autoridades educativas competentes, de acuerdo con los criterios establecidos por las autoridades sanitarias que tengan por objetivo promover hábitos nutricionales y deportivos saludables y prevenir la obesidad.*

Se creó un subgrupo de trabajo entre algunos representantes de las Consejerías de Sanidad de las CC AA (Principado de Asturias, Canarias, Castilla-La Mancha, Cataluña, Galicia, Comunidad de Madrid, Región de Murcia, País Vasco y Comunidad Valenciana) y la AECOSAN para el desarrollo del artículo 40.7 de la Ley de Seguridad Alimentaria y Nutrición y se inició el desarrollo de unos criterios para la autorización de campañas de promoción alimentaria, educación nutricional o promoción del deporte o actividad física en escuelas infantiles y centros escolares, que garanticen que sean espacios protegidos de la publicidad.

A finales de 2014 se envió el borrador de documento a las autoridades educativas por mediación del Centro Nacional de Investigación e Innovación Educativa (CNIIE) del Ministerio de Educación, Cultura y Deporte y durante el primer trimestre de 2015 se incluyeron en el documento las aportaciones realizadas por las Consejerías de Educación de las Comunidades Autónomas, con el fin de obtener un documento consensuado entre Sanidad y Educación.

Posteriormente, estos Criterios fueron presentados al Consejo de Dirección (13 de mayo 2015) y a la Comisión Institucional (27 de mayo 2015) de la AECOSAN y finalmente, fueron aprobados, el 29 de julio de 2015, por el pleno del Consejo Interterritorial del Sistema Nacional de Salud.

Se han establecido así los *"Criterios mínimos para la autorización de campañas de promoción alimentaria, educación nutricional o promoción del deporte o actividad física en escuelas infantiles y centros escolares, cuyo objetivo sea promover una alimentación saludable, fomentar la actividad física y prevenir la obesidad"* (aprobado en el Consejo interterritorial del SNS del 29 de julio de 2016), para poder aplicar de forma homogénea, el art.40°.7 de la Ley 17/2011, que declara a los centros escolares y escuelas infantiles como espacios libres de publicidad, de tal manera que las promociones o campañas que se realicen en los centros escolares sólo tengan lugar cuando las autoridades educativas en coordinación con las autoridades sanitarias entiendan que la actividad resulta beneficiosa a los intereses de los menores.

El documento final aprobado por el Consejo Interterritorial del Sistema Nacional de Salud se puede consultar a través del siguiente enlace: http://www.aecosan.msssi.gob.es/AECOSAN/docs/documentos/nutricion/educanaos/criterios_autorizacion.pdf

2.3.2 Ministerio de Agricultura, Alimentación y Medio Ambiente (MAGRAMA): Plan de Consumo de Fruta y Verdura en las Escuelas

En el curso escolar 2009/2010 se inició en España el Plan de Consumo de Fruta y Verdura en las Escuelas que es un programa europeo, cofinanciado al 50% por la Comisión Europea y voluntario para los Estados Miembros, que promueve el consumo de frutas entre la población escolar de 6 a 12 años. La autoridad competente del Plan es el Ministerio de Agricultura, Alimentación y Medio Ambiente pero también están implicados el Ministerio de Sanidad, Servicios Sociales e Igualdad y el Ministerio de Educación, Cultura y Deporte. Las comunidades autónomas son las responsables de la gestión del programa, siendo las consejerías de agricultura las encargadas de impulsar el programa en cada comunidad.

El Plan consiste en el reparto en los colegios de forma gratuita de fruta y verdura. La Estrategia NAOS de la AECOSAN y las consejerías de sanidad de las CC AA establecieron los criterios de selección de las especialidades de fruta y verdura a repartir, en base a criterios sanitarios y adaptados a la estacionalidad y a la oferta local o regional.

También se desarrollan medidas de acompañamiento del Plan, que son actividades que se realizan en los centros escolares para dar a conocer a los alumnos las frutas y verduras y sus propiedades nutritivas, con el fin de favorecer la adopción de hábitos saludables en los niños y contribuir a mejorar la salud infantil. Las medidas de acompañamiento son un pilar fundamental para aumentar a corto y largo plazo el consumo de frutas y hortalizas y configurar hábitos alimentarios saludables en la población infantil. La Comisión Europea, para apoyar y reforzar las medidas de acompañamiento las cofinancia desde el curso 2014/2015. Para ello se han incrementado los fondos de financiación previstos por la UE a este Plan de forma considerable y al menos el 30% se dedicarán a financiar dichas medidas de acompañamiento.



Por ello, y para mejorar la eficacia de dichas medidas, la Comisión Europea, ha recomendado a los Estados Miembros que constituyan un Grupo de Expertos para dicho Plan, que sirva de apoyo y asesoramiento para estudiar las medidas de acompañamiento que ya se están aplicando y proponer mejoras, en base a la evidencia.

El Grupo de Expertos para el Plan de Consumo de Frutas en las Escuelas en España siguiendo las indicaciones de la Comisión, se ha constituido como un grupo multidisciplinar formado por profesionales con experiencia en cambios de comportamiento y en promoción de la salud, procedentes de las consejerías de agricultura, de educación y de sanidad. El MAGRAMA coordina este Grupo en el que participan además representantes del Ministerio de Sanidad Servicios Sociales e Igualdad-AECOSAN, del Ministerio de Educación, Cultura y Deporte-CNIIE y de las Consejerías de sanidad y educación de diversas CCAA. Este grupo de expertos ha solicitado la descripción de las medidas de acompañamiento que se han desarrollado en su respectivas comuni-

dades autónomas y se va a encargar de seleccionar las medidas de acompañamiento más eficaces que se aplicarán durante el desarrollo del Plan en España, teniendo en cuenta el conjunto de recomendaciones elaboradas por el Grupo de expertos de la Comisión, lo que favorecerá que se puedan aplicar con criterios más homogéneos tanto en España (en las CCAA que participan en el Plan) como en otros países de la UE.

Toda la información sobre el Plan de fruta y verdura en las escuelas está disponible en el siguiente enlace web:

http://www.alimentacion.es/es/plan_de_consumo_de_frutas_en_las_escuelas/

2.3.3 Federación Española de Sociedades de Nutrición, Alimentación y Dietética (FESNAD): Día Nacional de la Nutrición

Anualmente, el día 28 de mayo, se celebra el Día Nacional de la Nutrición (DNN), iniciativa llevada a cabo por la Federación Española de Sociedades de Nutrición, Alimentación y Dietética (FESNAD) en colaboración con la Agencia Española de Consumo, Seguridad Alimentaria y Nutrición (AECOSAN), a través de la Estrategia NAOS, y en el marco de un convenio de colaboración establecido con la FESNAD para impulsar y promover acciones conjuntas de información y educación dirigidas a la población sobre temas relacionados con la alimentación y la nutrición.

El 28 de mayo de 2015 tuvo lugar la XIV Edición del Día Nacional de la Nutrición con el lema "*En el embarazo y la lactancia, comer bien es el mejor Te Quiero*" para concienciar de la importancia que tiene para la salud de la mujer y del futuro niño establecer unos hábitos de alimentación saludable durante el embarazo y el período de lactancia.

Para difundir la iniciativa se desarrollan materiales específicos (trípticos, carteles, presentaciones...) y se realizan actividades (conferencias, puntos de información...) en hospitales,



escuelas, universidades y centros comerciales de toda España.

Toda la información sobre el DNN 2015 se encuentra disponible en la página web.

http://www.aecosan.msssi.gob.es/AECOSAN/web/nutricion/campanyas/aecosan_campanya_6.shtml

2.3.4 Fundación Española de Nutrición y Real Academia de Gastronomía: Programa PANGEI

Desde el año 2013, la AECOSAN mantiene un convenio junto con la Fundación Española de Nutrición (FEN) y la Real Academia de Gastronomía (RAG) para colaborar en la promoción de una alimentación saludable, a través de acciones de formación en contenidos básicos de alimentación y gastronomía, para que la educación en nutrición y la educación del gusto formen parte fundamental de la educación integral de las personas, con especial atención a la población infantil.

Este año 2015 se ha realizado una prórroga de este convenio que tenía una vigencia de dos años para continuar con la colaboración en el desarrollo de planes de actuación conjunta que apoyen, promuevan e impulsen el desarrollo de programas formativos en el ámbito escolar, dirigidos a estimular, facilitar y potenciar en la población escolar una capacidad crítica adecuada que oriente sus elecciones hacia una alimentación saludable.

En este sentido, y dentro del marco de este convenio la AECOSAN, el Ministerio de Educación, Cultura y Deporte, la FEN y la RAG han puesto en marcha el desarrollo de un programa educativo nutricional denominado **PANGEI (Programa de Alimentación, Nutrición y Gastronomía para Educación Infantil)** dirigido a niños de 3 a 9 años con el objetivo principal de la adquisición de hábitos saludables desde edades tempranas para asegurar una mejor calidad de vida durante etapas posteriores y en la edad adulta.

PANGEI consta de 14 unidades didácticas dirigidas al profesorado que se acompañan de videos elaborados para el programa. Cada unidad incluye recursos didácticos (cuentos, juegos...) para que los docentes puedan motivar a los alumnos a que adopten hábitos de alimentación saludables y a potenciar el gusto por los alimentos.

Todo este material elaborado también puede ser de utilidad para las familias y para los propios alumnos por lo que se ha elaborado en un lenguaje sencillo y adaptado.

2.3.5 Consejo Superior de Deportes (CSD): Plan A+D y Curso Actíivate, aconseja salud

Desde la Estrategia NAOS se impulsa la prevención de la obesidad y las enfermedades no transmisibles a través de una alimentación saludable y la práctica diaria de actividad física de forma conjunta.

En este sentido y desde 2010 se desarrollan diversas actuaciones con el Consejo Superior de Deportes (CSD), para la promoción de la salud a través de la actividad física y el deporte en diversos ámbitos con la población en general y para el desarrollo del [Plan Integral para la Actividad Física y el Deporte \(Plan A+D\)](#), lanzado por el CSD, en el marco de un convenio de colaboración entre el Ministerio de Sanidad, Servicios Sociales e Igualdad y el CSD.

En este sentido, la Estrategia NAOS ha colaborado nuevamente en el desarrollo del contenido del capítulo 9 "*Programas de promoción de actividad física para la salud*" del curso online Actíivate, aconseja Salud dirigido a los profesionales de atención primaria, promovido actualmente por la Subdirección General de Promoción de la Salud del MSSSI. El objetivo del curso, que ya va por su 4ª edición, es fomentar la prescripción de actividad física entre la población en las consultas de atención primaria como medida preventiva y terapéutica frente a la obesidad y enfermedades asociadas.

2.3.6 España se mueve

En 2015 se sigue manteniendo el acuerdo de colaboración establecido entre la AECOSAN, el CSD, la Fundación Deporte Joven del CSD, la Fundación Alimentum y el Equipo de Gestión Cultural, para el desarrollo del proyecto de comunicación "[España se mueve](#)" cuyo objetivo es impulsar acciones de sensibilización y promoción de la actividad física bajo la marca y proyecto *España se mueve*, a través de intervenciones específicas en el ámbito autonómico y/o municipal.

2.3.7 Acción Conjunta sobre Nutrición y Actividad Física JANPA (*Joint Action on Nutrition and Physical Activity*)

La Comisión de la Unión Europea ha creado una acción conjunta sobre nutrición y actividad física (*JANPA – Joint Action on Nutrition and Physical Activity*) con la participación de los Estados miembros.

Esta acción se encuentra enmarcada dentro del Plan de Acción Europeo sobre Obesidad Infantil, 2014-2020 y su principal objetivo es frenar el aumento de sobrepeso en niños y adolescentes para el año 2020.

Participan 26 países, España entre ellos, y ofrece una oportunidad única de analizar de forma colectiva las actividades seleccionadas y discutir sobre las recomendaciones y las mejores prácticas para prevenir el sobrepeso y la obesidad en la infancia.

A través del intercambio, la identificación y selección de las mejores prácticas dentro de los países participantes, JANPA persigue los siguientes objetivos: Estimar y pronosticar los costes económicos del sobrepeso y la obesidad; mejorar la aplicación de intervenciones integrales para promover la alimentación saludable y la actividad física para las mujeres embarazadas y familias con niños pequeños; contribuir a crear entornos escolares más saludables y aumentar el uso de la información nutricional de los alimentos por las autoridades de salud pública, los operadores y las familias.

JANPA ha organizado siete grupos/paquetes de trabajo para conseguir estos objetivos. Tres de ellos son transversales mientras que cuatro son grupos técnicos:

- WP1: Coordinación.
- WP2: Difusión/Divulgación.
- WP3: Evaluación.
- WP4: Evidencia y fundamentos económicos para actuar sobre la obesidad infantil.
- WP5: Información nutricional.
- WP6: Entornos saludables a través de un enfoque integrado.
- WP7: Intervenciones tempranas.



Las actividades de los grupos de trabajo (WP's) han comenzado en octubre de 2015 y tendrá una duración de 27 meses.

En España, a través de la AECOSAN (Estrategia NAOS) se trabaja en el *Work Package 6*. En este grupo se ha va a realizar una búsqueda bibliográfica para identificar "*buenas prácticas*" en este entorno. Para ello, se han desarrollado un conjunto de criterios de calidad y eficacia que ayuden a identificar una buena práctica.

Existe una página web (www.janpa.eu/) para informar de esta acción conjunta donde se pueden consultar informes técnicos, metodologías, recomendaciones, etc. según se vayan produciendo y que establecerá un canal abierto con todos los interesados.

2.4 Programa Fifty-Fifty

En abril de 2013, la AECOSAN, en el marco de la Estrategia NAOS y del Observatorio de la Nutrición y de Estudio de la Obesidad, junto con la Fundación SHE (Science, Health and

Education) y bajo la dirección de Valentín Fuster *firmaron un convenio* para la realización de un Programa de salud comunitaria en adultos de 25 a 50 años, a realizar en siete municipios de España (Barcelona, Cambrils, Guadix, Manresa, Molina de Segura, San Fernando de Henares y Villanueva de la Cañada) integrados en la Red Española de Ciudades Saludables (RECS) de la Federación Española de Municipios y Provincias (FEMP) con la que se firmó otro convenio *de colaboración para la realización del programa*.

La finalidad del programa era mejorar la salud de manera integral en personas adultas mediante la modificación de sus hábitos de salud - alimentación y actividad física y el autocontrol de los factores de riesgo cardiovascular: sobrepeso, tensión arterial y tabaquismo-, a través de la educación entre iguales para poder definir un modelo de "buenas prácticas".

Durante la segunda mitad del año 2013 y todo el año 2014 se desarrolló el programa en el que todos los participantes (543 adultos) recibieron 6 talleres formativos sobre motivación para el cambio, gestión del estrés, alimentación saludable, los beneficios de realizar actividad física, de cesación tabáquica y sobre autocontrol de la tensión arterial. Tras la formación, los participantes fueron asignados de forma aleatoria a grupos intervención y control y se realizó la intervención del Programa Fifty-Fifty propiamente dicha en cada municipio donde se realizaron las sesiones de dinámicas de grupo "entre iguales" cada mes durante 12 meses (hasta diciembre de 2014). Estas sesiones fueron lideradas por una persona seleccionada por el propio grupo que recibió una formación específica para cumplir ese papel.

A lo largo de todo el Programa Fifty-Fifty, a todos los participantes (de los grupos de intervención y de los grupos control) se les realizó tres valoraciones del peso, talla, perímetro abdominal y tensión arterial y del Índice de Masa Corporal. La primera valoración se realizó al inicio del Programa, la segunda a los 2 meses, cuando ya habían recibido la formación inicial, y la última, al finalizar la intervención.

En 2015 se ha realizado el análisis de todos los datos obtenidos durante el desarrollo del Programa Fifty-Fifty obteniéndose buenos resultados que indican que se han conseguido reducir alguno de los 5 factores de riesgo de enfermedad cardiovascular en el 67% de los participantes del grupo intervención y casi la mitad redujo el consumo de tabaco. Además, el 46% de los participantes aumentó su actividad física. Se ha publicado en el *Journal of American College of Cardiology*.

Otro de los objetivos del Programa fue establecer un "modelo de buenas prácticas" que favorezca el cambio de hábitos relacionados con la salud cardiovascular. Durante el año 2015 se ha elaborado un documento de "Estandarización de un modelo de buenas prácticas de intervención de salud comunitaria en la población española adulta para la promoción de hábitos cardiosaludables" lo que permite su difusión y facilitar su implantación y reproducción en diversos ámbitos y en cualquier municipio, entorno o institución.

Toda la información sobre el Programa Fifty-Fifty se encuentra disponible en la página web:

http://www.aecosan.msssi.gob.es/AECOSAN/web/nutricion/ampliacion/programa_fifty.shtml

3. Seguimiento, monitorización y evaluación

3.1 Observatorio de la Nutrición y de Estudio de la Obesidad

En enero de 2013 se creó por Acuerdo de Consejo de Ministros, el Observatorio de la Nutrición y de Estudio de la Obesidad, al amparo de la Ley 17/2011, de 5 de julio, de Seguridad alimentaria y Nutrición, que constituye un sistema de información para conocer la situación nutricional y la evolución de la obesidad de la población española y una plataforma dinámica capaz de ofrecer, producir, aglutinar y recopilar datos, y evidencias sobre la nutrición, la actividad física, el sobrepeso y la obesidad y sus determinantes. También sirve de punto de encuentro entre las diferentes administraciones públicas, instituciones, asociacio-



nes o entidades de todo origen en las que convergen los objetivos de la Estrategia NAOS.

Como medio para difundir las principales actividades del Observatorio, se creó un portal web específico que actualmente se ha integrado, tras la nueva actualización del portal web de la AECOSAN, como sección dentro del área de la Estrategia NAOS Nutrición y Actividad Física que consta de varias subsecciones que recogen la siguiente información: Fuentes de datos internacionales y nacionales, Indicadores para la evaluación y seguimiento de la Estrategia NAOS que se van ampliando y actualizando periódicamente en función de la recogida de nuevos datos, Vigilancia de la obesidad infantil mediante la Iniciativa COSI (*Childhood Obesity Surveillance Initiative*) de la Región Europea de la OMS donde se encuentran incluidos los Estudios ALADINO 2011 y 2013 desarrollados en España para conocer la prevalencia de obesidad infantil, Encuestas nutricionales, Estudios realizados por la AECOSAN u otras instituciones, Documentos y publicaciones que recogen las políticas, iniciativas y recomendaciones que se han ido estableciendo a nivel internacional y nacional para la prevención del sobrepeso, la obesidad

y enfermedades crónicas asociadas, y Publicaciones o artículos científicos relevantes publicados en los últimos años sobre alimentación, actividad física, obesidad y sus enfermedades no transmisibles asociadas.

En el seno del Observatorio se han desarrollado los siguientes estudios durante el año 2015:

- Estudio sobre el contenido de sal en el pan común

Teniendo en cuenta que la hipertensión arterial es una de las enfermedades crónicas más prevalentes en nuestra sociedad, provocando una gran mortalidad, morbilidad y discapacidad, se conoce que uno de los determinantes asociados a este proceso es la ingesta excesiva de sal.

Dentro de los diferentes grupos de alimentos, el pan es uno de los alimentos que más sal aporta en la dieta, debido a su contenido en ella, y a la elevada frecuencia de su consumo.

Por ello, y en el marco del Plan de Reducción del Consumo de Sal, iniciado por la AECOSAN en el año 2008 y con objeto de monitorizar y evaluar el contenido de sal en el pan para controlar que no se producen aumentos de este nutriente en su composición y que siguen la línea de las políticas de reformulación que marca la Comisión Europea se ha realizado un estudio analítico para conocer el contenido de sal en el pan común que puede encontrarse en los establecimientos correspondientes en España.

Con respecto al pan común, en el año 2004 se firmó un acuerdo de colaboración entre la entonces AESAN, la Confederación Española de Organizaciones de Panaderías (CEOPAN) y la Asociación Española de Fabricantes de Masas Congeladas (ASEMAC) en el que estas instituciones se comprometían a reducir el porcentaje de sal utilizado en la elaboración de pan, para pasar de 22 g de NaCl/kg de harina hasta un máximo de 18 g de NaCl/kg de harina en un periodo de cuatro años, disminuyendo a razón de 1 g cada año. Esta reducción fue analizada de nuevo en 2008, mostrando que los objetivos habían sido cumplidos. Sin embargo, desde entonces no se había vuelto a realizar ninguna acción

específica de reformulación en estos productos, y por lo tanto, se ha considerado necesaria una nueva reevaluación.

Los resultados de dicho estudio serán publicados en un informe que se publicará en la sección correspondiente del Observatorio el año próximo.

- Estudio del contenido de ácidos grasos *trans* en los alimentos en España

La dieta rica en grasas saturadas, y más específicamente, los ácidos grasos *trans* (AGT), están asociados, como cada vez más la evidencia científica muestra, con las enfermedades cardiovasculares.

Además, la Ley 17/2011 de Seguridad Alimentaria y Nutrición, en su artículo 43, dice que “en los procesos industriales en los que se puedan generar ácidos grasos *trans*, los operadores responsables establecerán las condiciones adecuadas que permitan minimizar la formación de los mismos, cuando se destinen a la alimentación, bien de forma individual o formando parte de la composición de alimentos”.

Por ello, es necesaria la evaluación general del contenido en AGT, así como del resto de AG.

Ya en 2010 la AECOSAN llevó a cabo un estudio de contenido de nutrientes en alimentos, entre los que se encontraban las grasas, por lo que cinco años después se ha considerado necesario realizar una nueva reevaluación de la situación en cuanto al perfil lipídico, y sobre todo del contenido en AGT, para tratar de confirmar si lo que se recoge en la Ley 17/2011 está siendo conseguido, o si por el contrario, hay que tratar de conseguir la disminución de los AGT.

En el estudio para conocer el contenido en grasas *trans* de los alimentos en España, en el año 2015, se han analizado 277 alimentos utilizando la misma metodología utilizada en el Estudio del año 2010 con objeto de poder realizar comparaciones y evaluar la tendencia en el contenido de AGT de los alimentos en estos 5 años. Se han hallado disminuciones en el contenido y porcentaje de AGT en diferentes grupos de alimentos entre 2010 y 2015 y

CONTENIDO DE ÁCIDOS GRASOS TRANS EN LOS ALIMENTOS EN ESPAÑA. 2015



no se han encontrado aumentos estadísticamente significativos.

El informe completo publicado sobre el Estudio del contenido de ácidos grasos *trans* (AGT) en los alimentos en España. 2015 se puede consultar a través del siguiente enlace: http://www.aecosan.msssi.gob.es/AECOSAN/docs/documentos/nutricion/Informe_AGT2015.pdf

- Estudio sobre la información procedente del etiquetado de alimentos

El contenido de nutrientes en los alimentos es una información imprescindible para que los consumidores puedan realizar elección

nes de alimentos más saludables leyendo el etiquetado, y también es útil para los profesionales permitiendo conocer la evolución del contenido de nutrientes de interés a lo largo del tiempo.

En los últimos años, desde la AECOSAN se llevan haciendo grandes esfuerzos en trabajos de reformulación de forma sinérgica con la industria alimentaria. El análisis del contenido de nutrientes en alimentos es una información difícil y costosa de obtener de forma precisa y frecuente que requiere determinaciones analíticas. Por ello no es sencillo realizar estos estudios de forma frecuente.

En este sentido, se ha realizado un Estudio para conocer la información nutricional procedente del etiquetado de 605 alimentos. Se trata de un estudio mucho menos costoso que los que conllevan determinaciones de laboratorio y, por tanto, podrá replicarse con una periodicidad corta (uno o dos años) para poder monitorizar el contenido de nutrientes de más interés en los alimentos.

El trabajo de campo ha sido realizado por personal con formación en Nutrición y Dietética, y que recibió una sesión formativa específica sobre todos los aspectos técnicos y prácticos del mismo. Como método de control de calidad, la codificación y tabulación de los datos recogidos fue realizada mediante doble entrada (dos personas diferentes).

El informe de este Estudio de la información nutricional de alimentos procesados a través del etiquetado en España. 2014 se publicará en 2016.

Por último, dentro de las acciones del Observatorio se realiza una reunión anual donde se reúnen todos sus miembros. En el año 2015, la reunión del pleno del Observatorio tuvo lugar el día 25 de mayo, en la sede de la AECOSAN, con la presencia de su presidente el Dr. Valentín Fuster, donde se trataron los siguientes temas:

1. Presentación de resultados del Estudio sobre contenido de sal en el pan en España.
2. Programa de Prevención de Obesidad infanto-juvenil de Molina de Segura.

3. Presentación de resultados del Estudio de composición de los alimentos a través del etiquetado nutricional en España.
4. Presentación de resultados del Estudio sobre contenido de ácidos grasos trans en España.
5. Desarrollo del artículo 40.7 de la Ley de Seguridad Alimentaria y Nutrición: documento de Criterios para la autori-

- zación de campañas de promoción alimentaria, educación nutricional o promoción del deporte o actividad física en escuelas infantiles y centros escolares, cuyo objetivo sea promover una alimentación saludable, fomentar la actividad física y prevenir la obesidad.
6. Líneas de trabajo futuras.



Oficina de Comunicación

1. Publicaciones AECOSAN
2. Portales web de la AECOSAN
 - 2.1 Mantenimiento de la web
 - 2.2 Visitas de los portales
 - 2.3 Desarrollo y puesta en funcionamiento de la nueva página web de AECOSAN
 - 2.4 Boletín Digital
3. Gestión de solicitudes de uso de logotipos y contenidos institucionales
4. Seguimiento de publicidad
 - 4.1 Actividades de seguimiento
 - 4.1.1 Con AUC (Asociación de usuarios de la comunicación)
 - 4.1.2 Con AUTOCONTROL
 - 4.1.3 Con CNMC (Comisión Nacional de Mercados y Competencia)
 - 4.2 Formación. Encuentro "La información alimentaria y el consumidor, retos y oportunidades"
5. Advisory Forum Communications Working Group (AFCWG)
6. Relación con los medios de comunicación
 - 6.1 Noticias y notas de prensa
 - 6.2 Colaboración
 - 6.3 Desayunos informativos
 - 6.4 Convenio con Radio Nacional
7. Campaña Institucional, "El etiquetado cuenta mucho"
9. Estrategia "Más alimento, menos desperdicio"



1. Publicaciones AECOSAN

La oficina de Comunicación, como miembro de la comisión asesora de publicaciones, actúa como unidad editorial, ante el centro de publicaciones y contribuye anualmente, con la propuesta de publicaciones, a la elaboración del Plan general de publicaciones oficiales del Estado para el año siguiente. Esto implica, entre otras cuestiones, la elaboración de fichas de publicaciones para la solicitud de su inclusión en el plan general, el seguimiento de las mismas, solicitud de los NIPOS, la realización de una memoria anual de actividades y la actualización del programa SICOPO (Sistema de gestión para la coordinación de las publicaciones oficiales).

Las publicaciones de la AECOSAN durante 2015 han sido:

- **Memoria Anual de la Agencia Española de Consumo, Seguridad Alimentaria y Nutrición 2014**
- Revista AECOSANoticias números 40, 41, 42 y 43.
- Revista del Comité Científico números 21 y 22.
- Estudio sobre el contenido de sal en el pan común.
- Estudio sobre la información procedente del etiquetado de alimentos.
- Documentos con criterios mínimos para la autorización de campañas de promoción alimentaria, educación nutricional o promoción del deporte o actividad física en escuelas infantiles y centros escolares, cuyo objetivo es promover una alimentación saludable, fomentar la actividad física y prevenir la obesidad.
- "Estandarización de un modelo de buenas prácticas de intervención de salud comunitaria en la población española adulta para la promoción de hábitos cardiosaludables. Programa fifty-fifty".
- Materiales destinados al contacto con los alimentos.
- ¿Cómo reducir la exposición de acrilamida en casa?
- Recomendaciones a los consumidores para la comprensión de las declaraciones nutricionales y de propiedades saludables que figuran en el etiquetado de los alimentos.

2. Portales web de la AECOSAN

Durante el año se han simultaneado los trabajos de mantenimiento y mejora de los portales web existentes de AECOSAN, con el desarrollo de una nueva página cuyo objeto es englobarlos a todos.

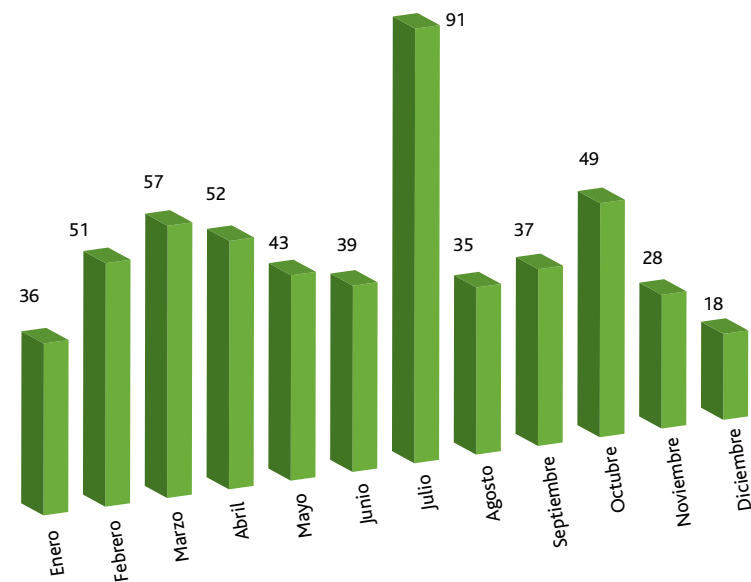




2.1 Mantenimiento de la web

Durante el 2015 se han llevado a cabo 536 actualizaciones de los contenidos de los portales web de AECOSAN, siguiendo el siguiente patrón temporal:

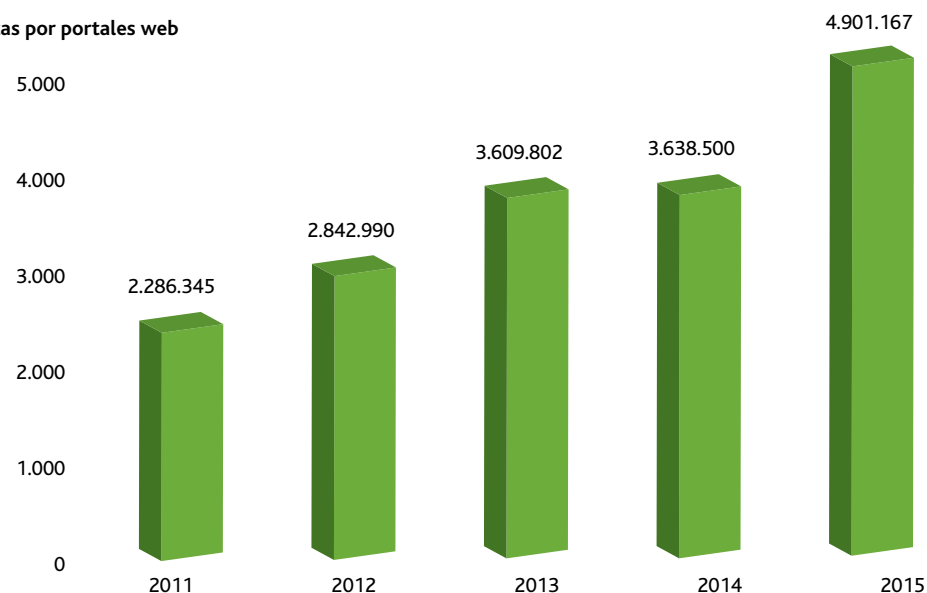
Actualización de contenidos web



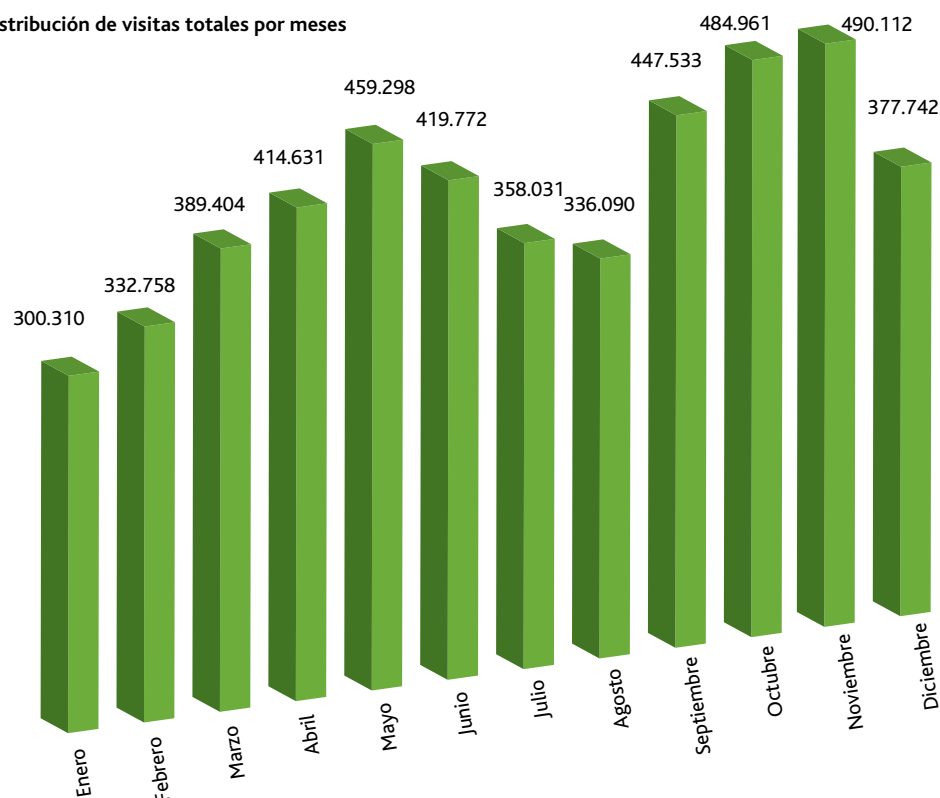
2.2 Visitas de los portales

En cuanto a las visitas registradas de los distintos portales de la agencia, se mantiene la tendencia de crecimiento.

Distribución de visitas por portales web



Distribución de visitas totales por meses

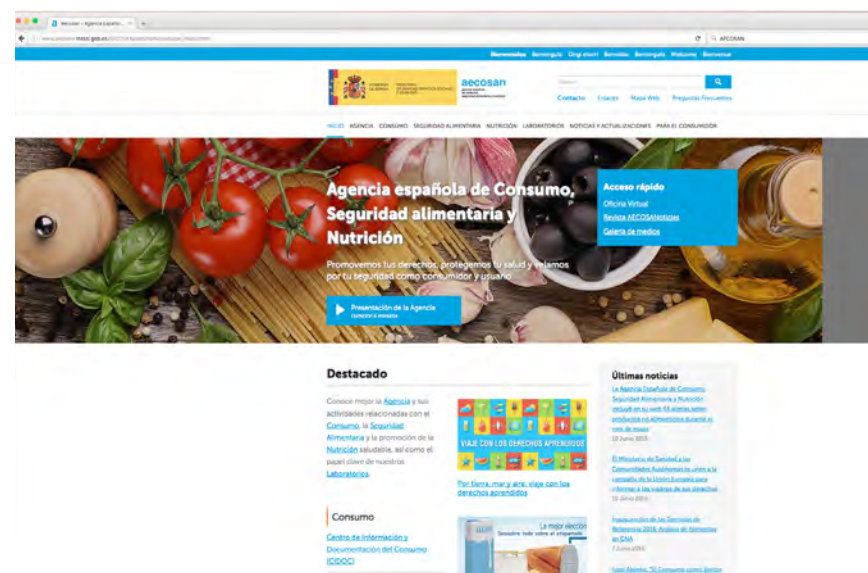


2.3 Desarrollo y puesta en funcionamiento de la nueva página web de AECOSAN

A finales de diciembre se hizo pública la nueva página web. Esta nueva web surge de la necesidad de integrar los distintos sitios webs dependientes de los dos organismos fusionados para la creación de la agencia, AECOSAN e INC y reflejar de esta manera la nueva organización.

El nuevo sitio engloba varias páginas existentes, la de la AESAN, el INC, la Estrategia NAOS, el programa PERSEO, el laboratorio del Centro Nacional de Alimentación y el Observatorio de la Nutrición y de Estudio de la Obesidad y crea además nuevos apartados para el Centro de Investigación y Control de la Calidad CICC y el laboratorio nacional de Referencia de Biotoxinas Marinas.

Se han estructurado los contenidos en siete apartados, cuatro de ellos con información organizada por temáticas que son los apartados de consumo, seguridad alimentaria, nutrición y laboratorios y tres de ellos



con información horizontal, uno con la información general de Agencia, otro con los temas de actualidad y novedades y el último que engloba todos aquellos aspectos de especial relevancia para los consumidores.

El proyecto ha sido muy complejo debido a la gran cantidad y en muchos casos diversidad de contenidos que alberga. Por ello se han establecido diversas herramientas para facilitar la búsqueda de contenidos. Cada apartado dispone de un menú de accesos rápidos, desde cualquiera de los bloques se puede acceder a la información sobre las últimas noticias, eventos y novedades legislativas y hay un menú inferior de navegación de toda la web accesible desde cualquier apartado.

La página web se ha diseñado con la intención de adaptarse a las nuevas tecnologías. Tiene un diseño responsive que permite que su contenido se visualizarse sin perder calidad desde los distintos dispositivos electrónicos, se ha incorporado la posibilidad de compartir los contenidos en distintas redes sociales y se ha desarrollado un sistema RSS que permite la suscripción a contenidos específicos para conocer de manera rápida, sencilla y eficaz las novedades publicadas en la web de la AECOSAN sin necesidad de acceder a la misma.

2.4 Boletín Digital

Mensualmente con la información más relevante incorporada en los portales web se elabora un boletín digital que se remite por correo electrónico a una lista de suscriptores.

El número de contactos de la lista asciende a 5.054 con la solicitud de incorporación durante 2015 de 237.

3. Gestión de solicitudes de uso de logotipos y contenidos institucionales

Durante 2015 se han gestionado un total de 17 solicitudes para el uso de imágenes, logos o contenidos propiedad de la AECOSAN.

De estas 17 solicitudes una fue desestimada y en 5 ocasiones el solicitante desistió de continuar la tramitación.

De las 11 solicitudes aprobadas se desglosa a continuación el material objeto de la solicitud:

- Imagen de la pirámide NAOS: 7
- Imagen del Logotipo Institucional AECOSAN: 7
- Guía de comedores escolares: 1
- Alimentación Segura durante el embarazo: 1
- Vídeo movimiento ACTÍVATE: 1

4. Seguimiento de publicidad

Como señala en su preámbulo la Ley 17/2011, de 5 de julio, de Seguridad Alimentaria, "Nunca hasta ahora se ha tenido tal conocimiento de la relación existente entre alimentación y salud, ni se han generado tantas situaciones de incertidumbre científica, ni se ha demandado por parte de la ciudadanía una intervención administrativa tan importante para garantizar la gestión de los riesgos". De ahí la importancia de llevar a cabo este tipo de monitorización para la detección de ilícitos y la posterior actuación.

4.1 Actividades de seguimiento

Para el correcto desempeño de esta competencia, cuyo pilar fundamental es el control del cumplimiento de los criterios establecidos en el Reglamento (CE) N° 1924/2006, de 20 de diciembre, relativo a las declaraciones nutricionales y de propiedades saludables en los alimentos, y los posteriores; toda la normativa actualizada

se encuentra en el enlace: http://aesan.msssi.gob.es/AESAN/web/cadena_alimentaria/subseccion/declaraciones_nutricionales_saludables.shtml

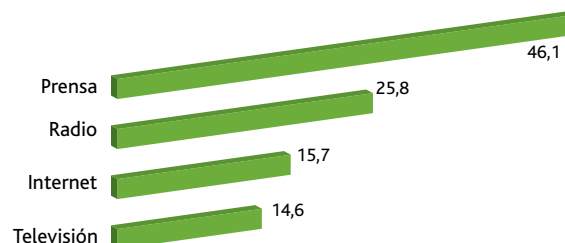
Las actividades de seguimiento directo se llevan a cabo por un grupo de trabajo de profesionales de la Agencia que se reúnen periódicamente para analizar la publicidad de alimentos emitida en los distintos medios de comunicación pero fundamentalmente en televisión.

Además de las actuaciones de seguimiento directo que ha llevado a cabo AECOSAN, tiene suscrito distintos convenios de colaboración con Asociaciones con el objetivo principal de llevar a cabo un seguimiento constante de la publicidad de alimentos.

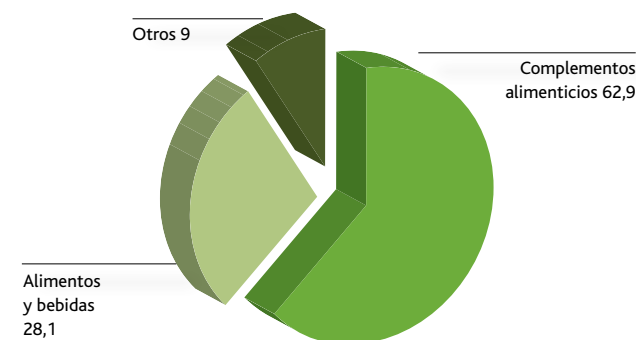
4.1.1 Con AUC (Asociación de usuarios de la comunicación)

Entre el 1 de enero y el 31 de diciembre de 2015 se ha actuado en relación a 89 comunicaciones comerciales específicas, referidas a productos de alimentación que, de acuerdo con el análisis inicial llevado a cabo por AUC, utilizan alegaciones o declaraciones de salud que podrían presentar algún problema de licitud.

Medios de comunicación



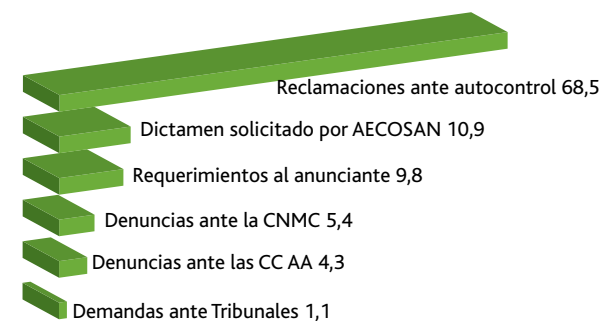
Tipo de producto



Base: 89 comunicaciones comerciales

Actuaciones realizadas

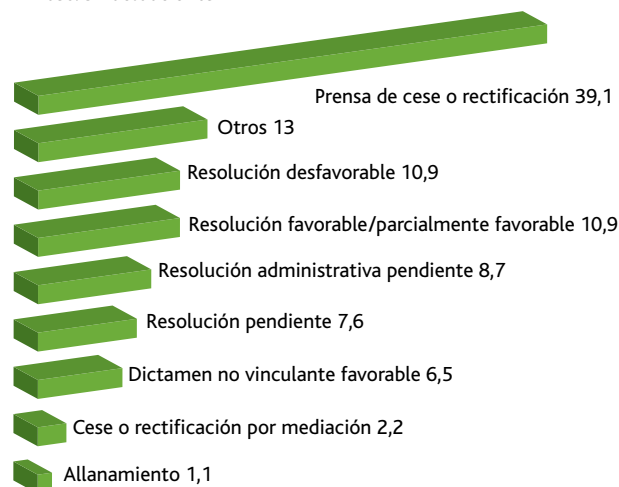
Las 89 comunicaciones comerciales identificadas han dado lugar a 92 actuaciones específicas. Allanamiento



Base 92 actuaciones

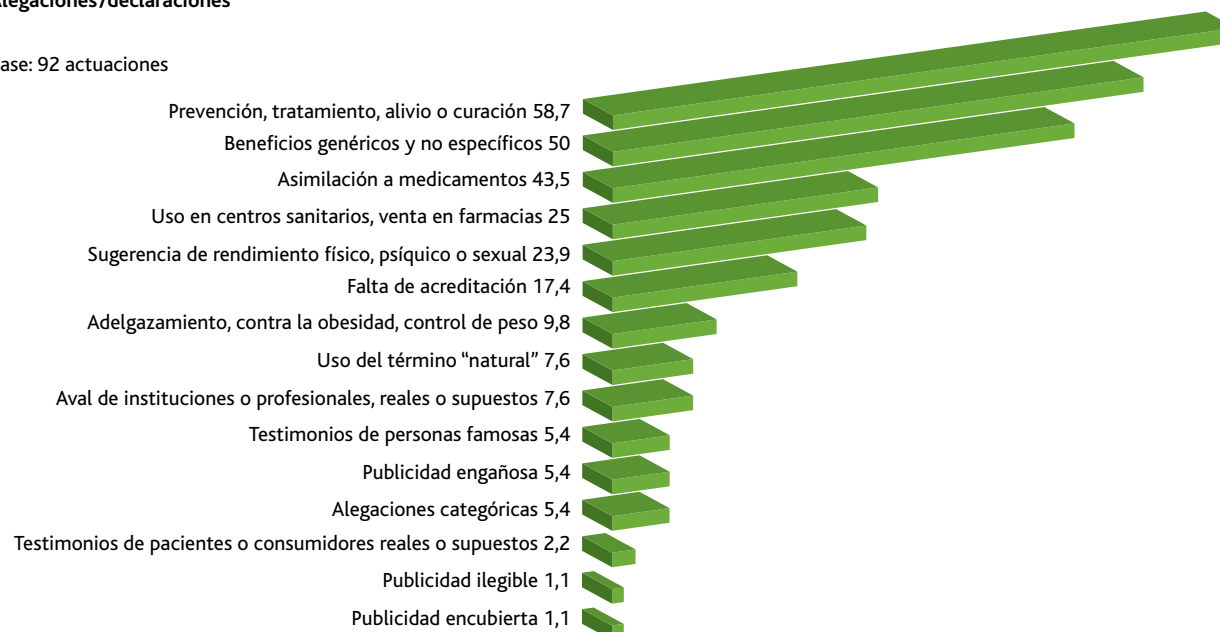
Resultado de las actuaciones

Base: 92 actuaciones



Alegaciones/declaraciones

Base: 92 actuaciones



4.1.2 Con AUTOCONTROL

Se realiza la verificación previa de la publicidad de alimentos y bebidas a través del Copy advice® y la resolución extrajudicial de reclamaciones en este ámbito (control publicidad ya emitida), realizada en el marco del Acuerdo de AECOSAN con Autocontrol para el fomento de la autorregulación de la actividad publicitaria suscrito por primera vez en 2008.

Autocontrol coopera con la AECOSAN, realizándose un seguimiento conjunto de dicha actividad a través de una Comisión AECOSAN-Autocontrol que se reúne periódicamente para analizar y evaluar la misma.

Asesoramiento y consulta previa Autocontrol (Copy advice®)

- En 2015 el Gabinete Técnico de Autocontrol analizó la corrección legal y deontológica de 3.601 proyectos de anun-

cios de alimentación y bebidas antes de su difusión. (En 1.804 de ellas resultaba de aplicación en Reglamento (CE) 1924/2006 y sus desarrollos por incluirse declaraciones de propiedades saludables o nutricionales).

- En un 72% de los casos se emitió un informe positivo, en un 14% de los casos se recomendó algún tipo de modificación y en un 14% se desaconsejó su difusión.
- La mayoría de las consultas realizadas se referían a proyectos de anuncios a difundir en televisión (2.501 consultas), si bien también se han recibido consultas en otros medios (Internet, carteles en punto de venta, exterior, prensa escrita, etc.), así como relativas a etiquetados y presentación.
- Además se han atendido 1.173 consultas legales y deontológicas relativas a la publicidad de alimentos y bebidas.

Resolución extrajudicial de reclamaciones Autocontrol (Jurado de la Publicidad)

- En 2015 el Jurado de la Publicidad de Autocontrol ha resuelto 111 casos relativos a anuncios de alimentos y bebidas ya difundidos. En 69 de ellos resultaba de aplicación el Reglamento (CE) 1924/2006 y sus desarrollos por incluirse declaraciones de propiedades saludables o nutricionales.
- De ellos, en 45 casos se ha producido una aceptación de la reclamación por el reclamado con compromiso de cese o rectificación de la publicidad y 3 acuerdos de mediación. De los casos que pasaron al Jurado: 16 fueron estimados totalmente, 8 estimados parcialmente y 25 desestimados. Se emitieron además 13 dictámenes y en 1 caso se produjo inadmisión a trámite.
- De las reclamaciones recibidas: 47 se refieren a anuncios difundidos en prensa escrita, 30 a anuncios difundidos en

televisión, 20 en Internet, 12 en radio, 7 a etiquetados, 2 a carteles en punto de venta y 1 a publicidad exterior.

Actividad específica de AUTOCONTROL en el marco del Acuerdo de corregulación de la Publicidad de Alimentos y Bebidas dirigida a menores (Código PAOS)

- En 2015 el Gabinete Técnico de Autocontrol ha atendido 577 consultas previas (Copy advice® sobre proyectos de anuncios antes de su difusión) a los que resultaba de aplicación el Código PAOS.
- En 2015 el Jurado de la Publicidad ha tramitado 2 casos por presunta infracción del Código PAOS de FIAB. Los dos se referían a un anuncio en televisión y uno de ellos, además, a una publicidad difundida en Internet. Un caso fue estimado parcialmente por el Jurado y el otro desestimado.

4.1.3 Con CNMC (Comisión Nacional de Mercados y Competencia)

La Comisión Nacional de los Mercados y la Competencia fue creada por la Ley 3/2013 de 4 de junio. A estos efectos, la Comisión ha absorbido a una serie de organismos entre los que se encuentra, expresamente, el nonato Consejo Estatal de Medios Audiovisuales, que había creado la Ley 7/10 General de Comunicación Audiovisual, y que detentaba todas las competencias en el Sector Audiovisual.

De este modo, el control de los medios audiovisuales está entre sus competencias más directas. La nueva CNMC ha “heredado”, un protocolo de actuación que se firmó entre la Secretaría de Estado de Telecomunicaciones (SETSI) y la anterior Agencia Española de Seguridad Alimentaria, cuya finalidad es establecer los cauces de cooperación entre SETSI y AESAN (hoy AECOSAN) en el ejercicio de sus respectivas competencias.

4.2 Formación. Encuentro “La información alimentaria y el consumidor, retos y oportunidades”

Del 6 al 8 de julio se celebró en el marco de los cursos de verano del Escorial el curso organizado por AECOSAN “La información alimentaria y el consumidor, retos y oportunidades”.

La información que se le ofrece al consumidor sobre los alimentos tiene una influencia importantísima sobre su consumo, este hecho explica que en los últimos años la Unión Europea le haya dado una enorme importancia a la mejora de esta información, garantizando su base científica y la claridad de los mensajes. Este interés ha dado lugar a la aprobación de dos reglamentos comunitarios que, dada su complejidad, continúan todavía complementándose con disposiciones de desarrollo: el reglamento de declaraciones nutricionales y de propiedades saludables en los alimentos (Reglamento (CE) N° 1924/2006), y el de información alimentaria facilitada al consumidor (Reglamento (UE) N° 1169/2011).

El objetivo de estos reglamentos es que la información, en las etiquetas y otras formas de publicidad de los alimentos, sea clara y precisa, permitiendo a los consumidores estar bien informados sobre sus distintas características nutricionales o de contenido de alérgenos. Por otro lado, se establecen condiciones para evitar competencias desleales, al mismo tiempo que se incentiva al sector a innovar y reformular para poner a disposición del consumidor alimentos más saludables.

En este Encuentro se revisó el estado actual de desarrollo de ambos reglamentos, los retos que se derivan de su aplicación, tanto para el sector público como para el privado, su grado de cumplimiento y la percepción que tiene el consumidor de ellos. También se analizaron las oportunidades que brindan para mejorar la toma de decisiones del consumidor hacia alternativas más saludables y su utilización por las Administraciones en unión con otros agentes sociales y económicos.



5. Advisory Forum Communications Working Group (AFCWG)

La Unidad de Comunicación de AECOSAN, como miembro del Advisory Forum Communications Working Group ha participado en las 3 reuniones anuales que se han celebrado: Bruselas (23-24 de febrero), Bucarest (16-17 de junio) y Parma (4-5 de noviembre).

Es éste un Foro Consultivo de Trabajo sobre Comunicación creado por EFSA en 2003, donde están representados los ahora 28 países miembros de la Unión, además de países observadores y representantes de la Comisión Europea.

Entre los objetivos del grupo podemos reseñar, la cooperación y coordinación en la comunicación, intentando facilitar la adquisición de conocimiento. Mejorar el intercambio de información y experiencias a través de la network del AFCWG, compartiendo información y conocimientos sobre la percepción del público. Y por supuesto evaluar actividades de comunicación y sus resultados con el fin de aprender de la experiencia.

Además de las tres reuniones anuales se participó este año en un ejercicio de crisis organizado por EFSA que tuvo lugar el 3 y 4 de noviembre.

6. Relación con los medios de comunicación

Desde la Oficina de Comunicación se gestiona la relación con los medios de comunicación.

6.1 Noticias y notas de prensa

Se elaboran noticias de los aspectos más relevantes de la actividad de la Agencia y se cuelgan en la web. Así mismo en algunos casos estas noticias son remitidas a un listado de medios de comunicación a través del gabinete de prensa del Ministerio. Durante el 2015 se han elaborado 83 noticias de las que 12 se remitieron a la prensa en forma de notas de prensa.

6.2 Colaboración

Se ha mantenido una fluida colaboración con los distintos medios de comunicación que han contactado con la AECOSAN en busca tanto de información general sobre distintos aspectos de consumo, seguridad alimentaria y nutrición como de las áreas específicas de trabajo. Se ha gestionado también la participación directa de expertos en programas de radio, entrevistas en televisión y entrevistas para la elaboración de reportajes.

Cabe destacar en este apartado el trabajo realizado a raíz de la emisión el 26 de octubre de una nota de prensa de la Agencia Internacional de Investigación sobre el Cáncer (IARC) donde se anunciaba la publicación de un informe cuyas conclusiones vinculaban el consumo de carne roja y carne procesada con el riesgo de cáncer.

Debido al interés mediático e interés ciudadano suscitado por esta noticia la AECOSAN llevó a cabo una intensa actividad de comunicación, contestando las solicitudes de los distintos medios de comunicación, emitiendo una nota de prensa y organizando una intervención la Directora Ejecutiva. Se habilitó un apartado en la página web de la AECOSAN donde se puede consultar toda la información relevante sobre este tema.

http://www.aecosan.msssi.gob.es/AECOSAN/web/noticias_y_actualizaciones/temas_interes/carne.shtml

6.3 Desayunos informativos

Dentro del Plan de Actividades de AECOSAN, se da continuidad a la organización de este tipo de Jornadas Monográficas dirigidas a medios de comunicación, en el ánimo de ofrecer temas que consideramos pueden ser relevantes. Estas jornadas tratan de dar a conocer de forma monográfica, temas específicos relacionados con el consumo, seguridad alimentaria y nutrición, con el fin ampliar el área de conocimiento de los medios de comunicación promoviendo un mayor rigor científico en el tratamiento de las noticias.

Por ello consideramos acertado desarrollar este tipo de Encuentros con un formato en el que distintos ponentes plantean el tema tratado y posteriormente se abre un turno de preguntas abiertas a todos los medios.

Se ha realizado una convocatoria:

Desayuno Informativo AECOSAN sobre la aplicación del Reglamento (CE) N° 1272/2008, clasificación, etiquetado y envasado de sustancias y mezclas químicas.

6.4 Convenio con Radio Nacional

AECOSAN ha firmado un convenio con la Corporación de Radio y Televisión Española para la difusión de mensajes relacionados con la actividad de la Agencia.

Durante 2016 se emitirán semanalmente a través de la emisora Radio 5 microespacios de entre 2 y 5 minutos sobre consumo, seguridad alimentaria, alimentación saludable y prevención de la obesidad.

Estos microespacios serán elaborados por la AECOSAN y grabados una vez al mes en los estudios radiofónicos de RTVE con ayuda de su personal técnico.



Rueda de prensa de la Directora Ejecutiva.



7. Campaña Institucional, "El etiquetado cuenta mucho"

En junio AECOSAN lanzó la campaña "El etiquetado cuenta mucho" para explicar las ventajas

del actual etiquetado de alimentos, que se rige por la nueva normativa europea y que ofrece información más clara, completa y útil al consumidor.

Este etiquetado, aunque beneficia a todos los consumidores, es especialmente importante para la protección de las personas alérgicas o intolerantes, que ahora tienen la información sobre alérgenos con un tamaño mínimo de letra y tipografía que los



diferencia del resto de ingredientes. Además, por primera vez se hace extensible la obligación de la información sobre alérgenos en los alimentos no envasados (comercio minorista y restauración).

En el marco de esta campaña, se ha puesto a disposición del consumidor el sitio web: <http://eletiquetadocuentamuchito.aecosan.com/>, donde pueden encontrar información muy amplia acerca de este tema, como la legislación, material divulgativo, las preguntas más frecuentes o las novedades del etiquetado.

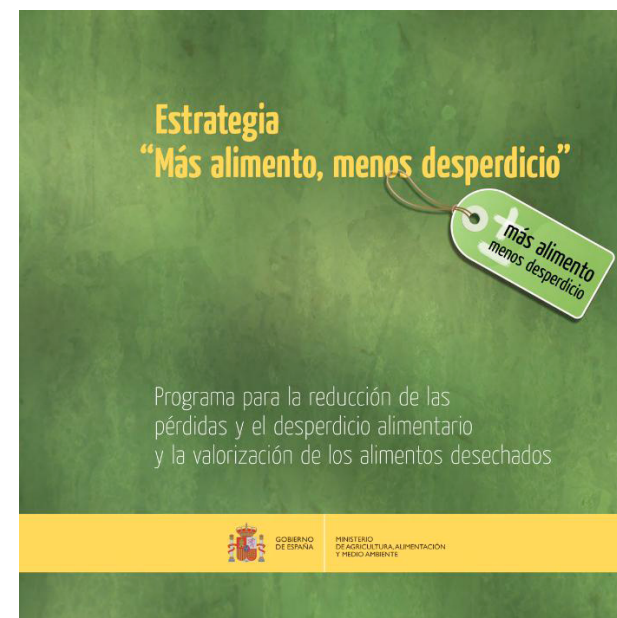
8. Estrategia "Más alimento, menos desperdicio"

Participación en la estrategia "Mas alimento, menos desperdicio" puesta en marcha por el MAGRAMA. Esta Estrategia tiene como objetivo limitar las pérdidas y el desperdicio de alimentos y basa su desarrollo en cinco grandes áreas de actuación, definidas junto con el sector, que se centran en los ámbitos del conocimiento del problema, el establecimiento de buenas prácticas, su difusión y promoción, los aspectos normativos que pueden afectarle, la colaboración con otros agentes, y el fomento y desarrollo de nuevas tecnologías que ayuden a minimizar el problema.

Desde la Unidad de Comunicación de AECOSAN, hemos participado en diversas reuniones convocadas como miembros de la comisión de seguimiento de la estrategia y además formamos parte de dos de los grupos de trabajo creados, el encargado de divulgar y promocionar buenas prácticas y llevar a cabo acciones de sensibilización y el encargado del análisis normativo.

Se han incorporado nuevos materiales en la web, dentro de Temas de Interés que recopila toda la información disponible.

http://www.aecosan.msssi.gob.es/AECOSAN/web/noticias_y_actualizaciones/temas_interes/menos_desperdicio.shtml



Secretaría General

1. Datos relativos a la gestión de los Recursos Humanos
 - 1.1 Plantilla de personal existente a 31 de diciembre de 2015 (efectivos reales)
 - 1.2 Plantilla de personal funcionario por grupos/subgrupos (efectivos reales, excluidos altos cargos)
 - 1.3 Puestos de trabajo de funcionarios existentes por grupos/subgrupos
 - 1.4 Plantilla de personal funcionario por niveles (efectivos reales)
 - 1.5 Plantilla de personal laboral por grupos profesionales (efectivos reales)
 - 1.6 Expedientes de modificación de RPT personal funcionario
 - 1.7 Provisión de puestos de trabajo de personal funcionario
 - 1.8 Ayudas sociales
 - 1.9 Ayudas por jubilaciones
 - 1.10 Plan de pensiones
 - 1.11 Órdenes de viaje
 - 1.12 Anticipos reintegrables
2. Datos relativos a la gestión económico-financiera
 - 2.1 Datos económicos
 - 2.2 Modificaciones presupuestarias
 - 2.3 Pagos efectuados por el Sistema de Anticipo de Caja Fija
 - 2.4 Contratos administrativos gestionados
 - 2.5 Inversiones realizadas
3. Convenios de colaboración celebrados por AECOSAN
4. Tecnologías de la información e informática
 - 4.1 Contratación administrativa y gestión de contratos en el área de informática
 - 4.2 Asistencia a otras unidades de la Aecosan en cuanto a la contratación TIC
 - 4.3 Proyectos internos a cargo del personal del área de informática
 - 4.4 Actuaciones de mantenimiento del software y hardware
5. Actividades en materia de asuntos jurídicos
6. Datos relativos a los órganos colegiados
7. Datos relativos a la atención al ciudadano

ANEXO: Actividades formativas

1. Plan de formación interna
2. Plan de formación continua



La Secretaría General, con nivel orgánico de Subdirección General, es la encargada de desempeñar las funciones de apoyo a la Dirección Ejecutiva, en materia de contratación administrativa, régimen interior, gestión económica y presupuestaria, contabilidad, asistencia técnica a órganos colegiados, asistencia jurídica, tecnologías de la información, gestión de recursos humanos y atención al ciudadano.

El carácter de Organismo Autónomo implica que desde la Secretaría General se gestionan todos los recursos económico-presupuestarios, materiales y los efectivos humanos. Esta gestión se extiende a las sedes de Madrid (calle Alcalá y Príncipe de Vergara), Majadahonda, Barajas y ciudad de Vigo.

Asimismo, debe señalarse que desde la Secretaría General se presta asesoramiento jurídico al resto de unidades, siendo de gran trascendencia dadas las funciones normativas que ostenta el Organismo. Por su parte, y debido a las funciones asignadas, participa en múltiples instituciones, en los órganos colegiados de dirección y/o asesoramiento. Son numerosos asimismo los convenios firmados entre la Agencia y otras entidades, ya sean públicas o privadas, que requieren de la asistencia técnico-jurídica y de gestión económica en su gestación y aplicación.

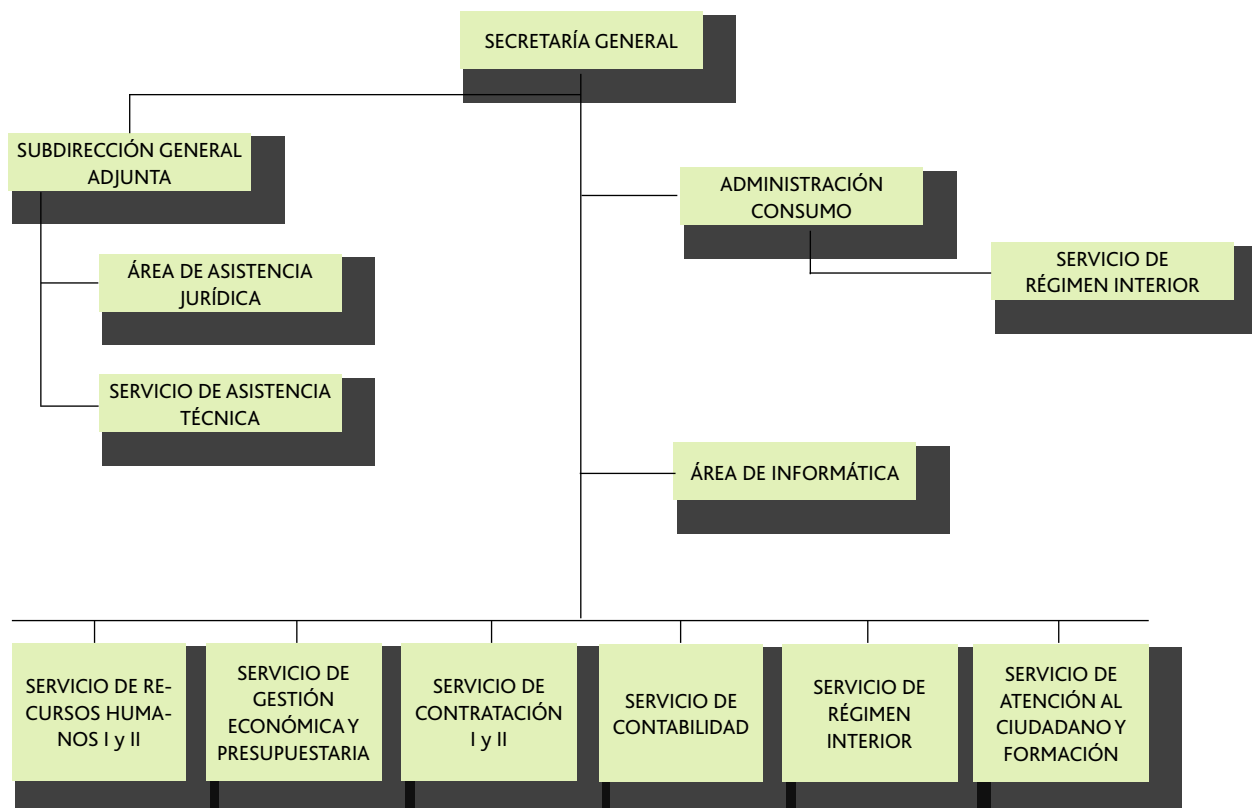
La Secretaría General también presta apoyo a los Órganos Colegiados, cuya composición y número se han visto modificados por la fusión de los dos Organismos.

Durante 2015 la Secretaría General ha acometido diversas modificaciones en sus áreas de funcionamiento con el objeto de aprovechar al máximo sus recursos :

- Reestructuración del área de contratación con la diferenciación de dos servicios; contratación general y contratación de laboratorios.
- Reestructuración del área de Recursos Humanos, adscribiendo una segunda jefatura de Servicio.
- Adaptación y coordinación de los procedimientos de atención al ciudadano.
- Coordinación y acciones de apoyo por parte del área de asuntos jurídicos a las nuevas unidades que componen la Agencia.

- Extensión de los sistemas de control presupuestario a las nuevas áreas integradas en el Organismo.
- Se ha garantizado, a través del área de Administración de Consumo y una jefatura de Servicio, los apoyos necesarios a las dos subdirecciones generales de este área, al CICC, así como el sostenimiento del edificio de Príncipe de Vergara, todo ello en coordinación con el resto de unidades de la SG.
- 2015 es el primer año en el que Aecosan funcionó con un presupuesto único, compuesto de dos programas.

- El programa de Formación de la Agencia ha sido accesible para todos los empleados públicos de la misma, así como la convocatoria y las bases de la Acción Social.
- El servicio de Régimen Interior actualizó el procedimiento de elaboración de Convenios, asumiendo también aquellos provenientes del área de Consumo.
- Finalmente, en el ámbito de las comunicaciones y los sistemas de información, en 2015 se consolidaron las plataformas y aplicaciones existentes armonizando los servicios informáticos con los nuevos requerimientos de AECOSAN.



1. Datos relativos a la gestión de los Recursos Humanos

La gestión de recursos humanos de la AECOSAN ha supuesto en 2015 nuevamente uno de los campos a los que el Organismo ha dirigido sus esfuerzos para conseguir la mejora de su formación y retribuciones, así como la potenciación del número de efectivos.

En las siguientes tablas se recogen datos respecto de los puestos de trabajo y su cobertura, así como sobre otros aspectos de la gestión del personal.

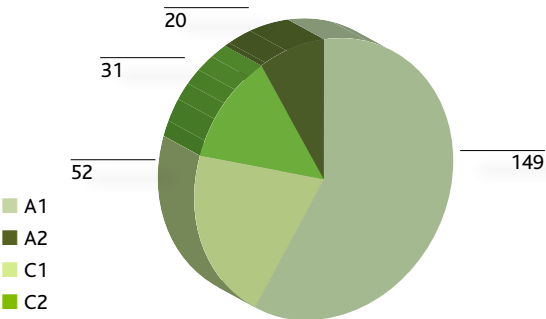
1.1 Plantilla de personal existente a 31 de diciembre de 2015 (efectivos reales)

Personal funcionario*	253
Personal laboral	97
Total	350

* Se incluye 1 alto cargo (Directora Ejecutiva).

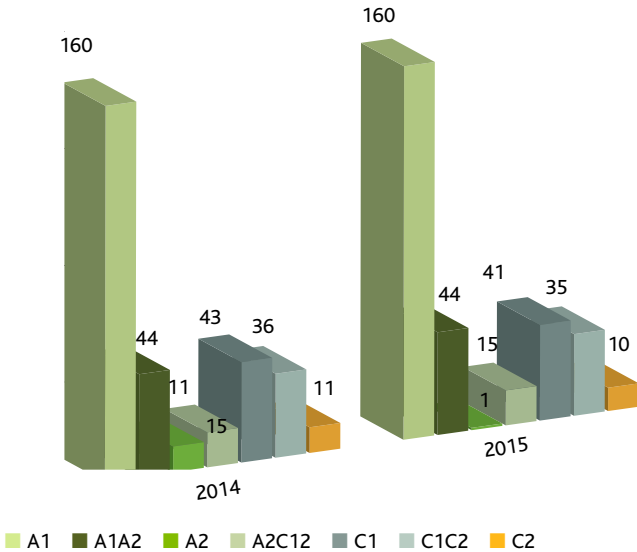
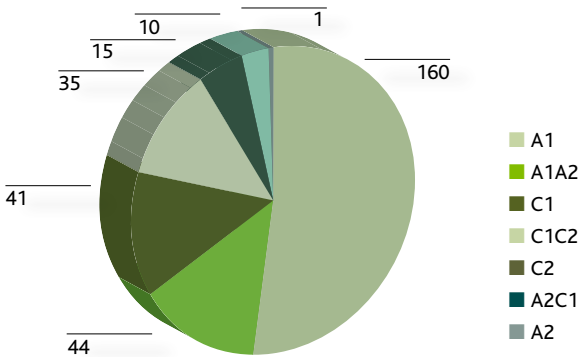
1.2 Plantilla de personal funcionario por grupos/subgrupos (efectivos reales, excluidos altos cargos)

Grupo/Subgrupo	Total
A1	149
A2	20
C1	52
C2	31
Total	252



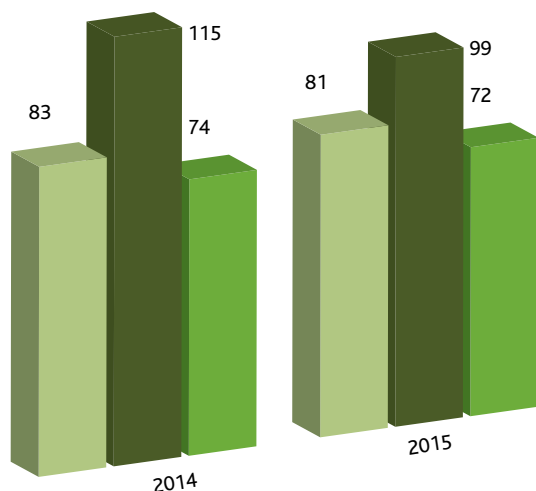
1.3 Puestos de trabajo de funcionarios existentes por grupos/subgrupos

Grupo/Subgrupo	Total
A1	160
A1 A2	44
A2	1
A2C1	15
C1	41
C1C2	35
C2	10
Total	306



1.4 Plantilla de personal funcionario por niveles (efectivos reales)

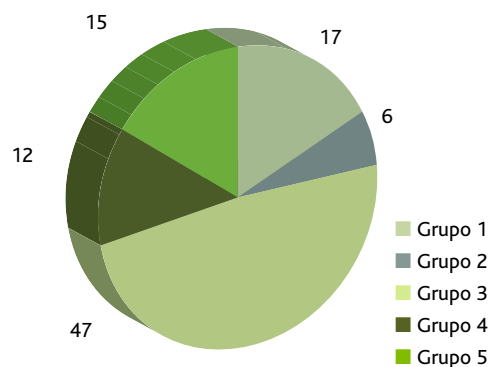
Nivel	Total
30	9
29	3
28	26
26	43
24	86
22	13
20	0
18	15
17	3
16	40
15	8
14	6
Total	252



■ N30-26 ■ N24-20 ■ N18-13

1.5 Plantilla de personal laboral por grupos profesionales (efectivos reales)

Grupo	Total
Grupo 1	17
Grupo 2	6
Grupo 3	47
Grupo 4	12
Grupo 5	15
Total	97



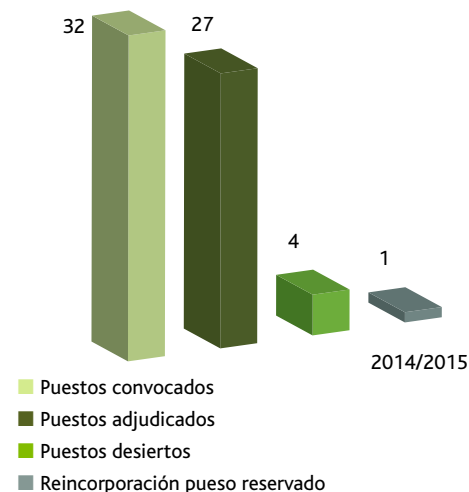
1.6 Expedientes de modificación de RPT personal funcionario

Concepto	Aprobados	Denegados	Total
Modificación CE y CD	0	14	14
Adscripción de Unidad y denom.	1	0	1
Supresión de puestos	6	0	6
Cambio adscripción subgrupo	0	0	0
Supresión clave T15	1	0	1
Creación	1	0	1
Total	9	14	23

1.7 Provisión de puestos de trabajo de personal funcionario

Con enorme esfuerzo ha sido posible convocar un concurso en 2014, que se resolvió a primeros de 2015. El último se convocó en 2012..

Concepto	Total
Puestos convocados	32
Puestos adjudicados	27
Puestos desiertos	4
Reincorporación puesto reservado	1



1.8 Ayudas sociales

Perceptores	316
Importes	38.936,44 €
Subvenciones para estudios	523,80 €

1.9 Ayudas por jubilaciones

Jubilaciones	3
Importe	460 €

1.10 Plan de pensiones

Sin aportaciones en aplicación de la LPGE 2015.
Sin aportaciones desde 2012.

1.11 Órdenes de viaje

Nº de desplazamientos tramitados	578
Nº de desplazamientos efectuados	560
Comisionados	133

1.12 Anticipos reintegrables

A personal funcionario	7
A personal laboral	1
Importe	15.335,40 €

2. Datos relativos a la gestión económico-financiera

2.1 Datos económicos

Tras la refundición de los extintos AESAN e INC, el ejercicio 2015 fue el primero en el que la AECOSAN funcionó con Servicio Presupuestario único "Servicio 109" manteniendo los dos programas presupuestarios que correspondían a los extintos organismos autónomos (313C "Seguridad Alimentaria y Nutrición") y (492O "Protección y promoción de los derechos de los consumidores y usuarios"). Se presenta la información por programas presupuestarios y en los casos que se cree de mayor interés se presenta también la información consolidada de los dos programas.

El presupuesto aprobado para la AECOSAN en el ejercicio 2015 fue de 28.549.370,00 € (programa 313C 15.733.140,00 € y programa 492O 12.816.230,00 €) y el crédito definitivo, una vez cursadas las distintas modificaciones presupuestarias ascendió a 28.778.831,06 € (programa 313C 16.108.852,81 € y programa 492O 12.669.978,25 €)

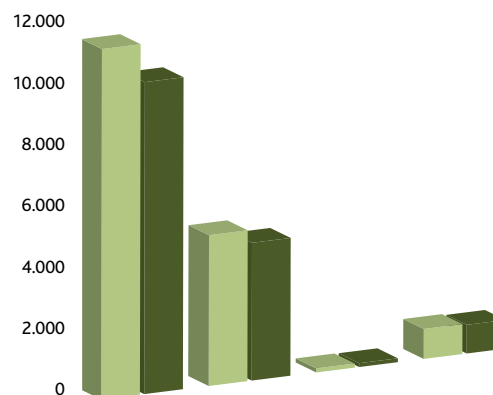
A continuación se detalla, a nivel de Capítulo, la distribución del presupuesto, con indicación del porcentaje de ejecución:

Programa 313C

CAPÍTULO	Crédito inicial	Crédito definitivo	Compromisos de gastos	Porcentaje %	Obligaciones reconocidas	Porcentaje %
I	10.535.150,00	10.535.150,00	10.328.791,30	98,04	9.377.523,80	89,01
II	4.029.990,00	4.533.272,81	4.401.284,40	97,09	4.140.939,35	91,35
IV	250.000,00	122.430,00	122.426,32	100,00	116.188,53	94,90
VI	900.000,00	900.000,00	870.914,99	96,77	862.349,80	95,82
VIII	18.000,00	18.000,00	7.323,50	40,69	7.323,50	40,69
Total	15.733.140,00	16.108.852,81	15.730.740,51	97,65	14.504.324,98	90,04

En la siguiente tabla, puede observarse una comparativa por Capítulos entre el presupuesto definitivo y la ejecución a nivel de obligaciones reconocidas (importes en miles de euros):

Comparativa presupuesto definitivo y ejecución (313C)



Presupuesto definitivo	10.535	4.533	122	900
Ejecución	9.378	4.141	116	862



Programa 4920

CAPÍTULO	Crédito inicial	Crédito definitivo	Compromisos de gastos	Porcentaje %	Obligaciones reconocidas	Porcentaje %
I	6.200.790,00	6.200.790,00	6.117.097,24	98,65	5.004.477,02	80,71
II	2.365.190,00	2.239.368,25	1.949.378,51	87,05	1.830.611,54	81,75
IV	3.921.410,00	3.900.980,00	3.170.658,86	81,28	3.169.607,34	81,25
VI	307.800,00	307.800,00	299.815,01	97,41	299.815,01	97,41
VIII	21.040,00	21.040,00	8.102,90	38,51	8.102,90	38,51
Total	12.816.230,00	12.669.978,25	11.545.052,52	91,12	10.312.613,81	81,39

En la siguiente tabla, puede observarse una comparativa por Capítulos entre el presupuesto definitivo y la ejecución a nivel de obligaciones reconocidas (importes en miles de euros):

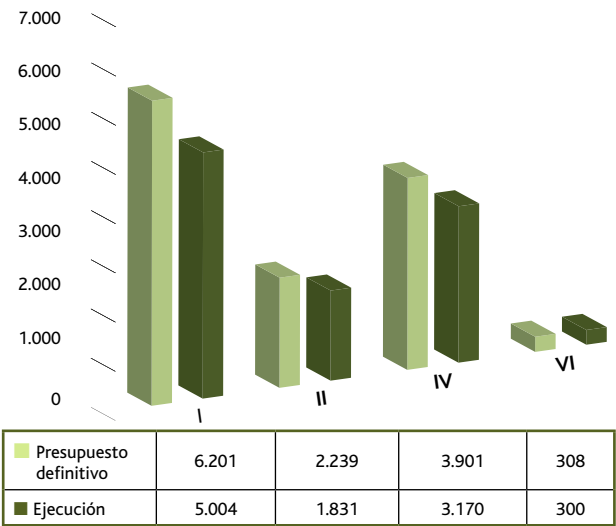


Ambos programas

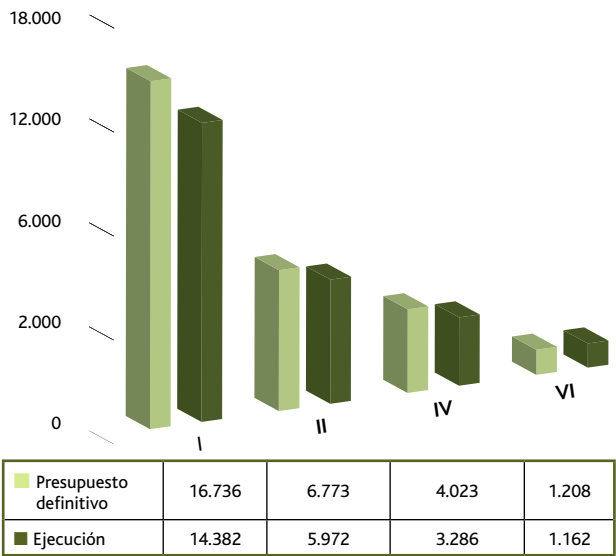
CAPÍTULO	Crédito inicial	Crédito definitivo	Compromisos de gastos	Porcentaje %	Obligaciones reconocidas	Porcentaje %
I	16.735.940,00	16.735.940,00	16.445.888,54	98,27	14.382.000,82	85,93
II	6.395.180,00	6.772.641,06	6.350.662,91	93,77	5.971.550,89	88,17
IV	4.171.410,00	4.023.410,00	3.293.085,18	81,85	3.285.795,87	81,67
VI	1.207.800,00	1.207.800,00	1.170.730,00	96,93	1.162.164,81	96,22
VIII	39.040,00	39.040,00	15.426,40	39,51	15.426,40	39,51
TOTAL	28.549.370,00	28.778.831,06	27.275.793,03	94,78	24.816.938,79	86,23

En la siguiente tabla, puede observarse una comparativa por Capítulos entre el Presupuesto definitivo y la ejecución a nivel de obligaciones reconocidas (importes en miles de euros):

Comparativa porcentajes de ejecución sobre presupuesto inicial y definitivo (4920)



Comparativa porcentajes de ejecución sobre presupuesto inicial y definitivo



2.2 Modificaciones presupuestarias

Durante el ejercicio 2015, se han tramitado diversas modificaciones presupuestarias, como consecuencia de la necesidad de afrontar nuevos proyectos que no figuraban en el presupuesto inicial y para la tramitación centralizada de contratos. El detalle de las citadas modificaciones es el siguiente:

- Suplemento de crédito por importe de 395.000,00 € en el capítulo II del programa 313C para financiar gastos de mantenimiento de equipos, suministros de reactivos de los laboratorios, trabajos realizados con apoyo de empresas externas, etc.
- Transferencia de crédito negativa en el capítulo IV de ambos programas y positiva en el capítulo II del programa 313C por importe de 148.000 € para reajustar los saldos disponibles y las necesidades entre capítulos y programas.
- Bajas de crédito en ambos programas por importe de 165.538,94 € para la tramitación centralizada del contrato de seguridad por la Dirección General de Racionalización y Centralización de la Contratación.

2.3 Pagos efectuados por el Sistema de Anticipo de Caja Fija

En el ejercicio 2015 existían en la AECOSAN dos cajas pagadoras por el Sistema de Anticipos de Caja Fija, una para cada uno de los programas presupuestarios.

Programa 313C

Mediante el sistema de Anticipo de caja fija se han realizado pagos por un total de 941.942,18 €, habiéndose realizado 17 reposiciones.

Para realizar todos los pagos se han tramitado:

- 2.132 transferencias bancarias nacionales por importe de 885.730,50 €,
- 59 transferencias bancarias al extranjero por importe de 46.505,79 €

- 4 cargos en cuenta por importe de 4.481,61 € y
- 352 pagos en metálico por importe de 5.224,28 €.

Programa 4920

Mediante el sistema de Anticipo de caja fija se han realizado pagos por un total de 608.105,03 €, habiéndose realizado 19 reposiciones.

Para realizar todos los pagos se han tramitado:

- 1.233 transferencias bancarias nacionales por importe de 595.083,66 €,
- 9 transferencias bancarias al extranjero por importe de 3.966,51 €,
- 3 cargos en cuenta por importe de 2.332,78 €,
- 13 pagos mediante cheques por importe de 2.866,63 €,
- 139 pagos en metálico por importe de 3.855,45 €.



2.4 Contratos administrativos gestionados

En 2015 la actividad contractual a nivel de compromisos de gastos, desarrollada por la Secretaría General ha sido la siguiente:

Programa 313C

Expedientes con actividad económica en el ejercicio 2015 (importes imputados a 2015)			Expedientes adjudicados en el ejercicio 2015 (importes adjudicados para todas las anualidades)		
CAPÍTULO I			CAPÍTULO I		
Tipo de Expediente	Nº de Expedientes	Cuantía	Tipo de Expediente	Nº de Expedientes	Cuantía
Servicios	14	34.308,09 €	Servicios	13	27.875,00 €
CAPÍTULO II			CAPÍTULO II		
Tipo de Expediente	Nº de Expedientes	Cuantía	Tipo de Expediente	Nº de Expedientes	Cuantía
Suministro	11	253.311,51 €	Suministro	8	332.458,01 €
Servicios	49	1.291.537,49 €	Servicios	30	1.498.827,54 €
Convenios	45	878.573,43 €	Convenios	20	842.424,79 €
Encomiendas	3	981.013,14 €	Encomiendas	2	986.315,28 €
Arrendamiento	2	54.906,65 €	Arrendamiento	1	233.353,22 €
Total	110	3.459.342,22 €	Total	61	3.893.378,84 €
CAPÍTULO IV			CAPÍTULO IV		
Tipo de Expediente	Nº de Expedientes	Cuantía	Tipo de Expediente	Nº de Expedientes	Cuantía
Becas	10	122.426,32 €	Becas	0	0 €
Total	10	122.426,32 €	Total	0	0 €
CAPÍTULO VI			CAPÍTULO VI		
Tipo de Expediente	Nº de Expedientes	Cuantía	Tipo de Expediente	Nº de Expedientes	Cuantía
Suministro	22	471.289,28 €	Suministro	21	428.820,06 €
Servicios	15	295.267,08 €	Servicios	8	354.854,79 €
Obras	2	93.592,15 €	Obras	2	93.592,15 €
Convenio	8	10.766,48 €	Convenio	8	10.766,48 €
Total	47	870.914,99 €	Total	39	888.033,48 €

Independientemente de los expedientes anteriores, se tramitaron 16 contratos menores por un importe total de 211.471,80 € cuyos pagos se realizaron por el Sistema de Anticipo de Caja Fija.



Programa 492O

Expedientes con actividad económica en el ejercicio 2015 (importes imputados a 2015)			Expedientes adjudicados en el ejercicio 2015 (importes adjudicados para todas las anualidades)		
CAPÍTULO I			CAPÍTULO I		
Tipo de Expediente	Nº de Expedientes	Cuantía	Tipo de Expediente	Nº de Expedientes	Cuantía
Servicios	10	54.878,29 €	Servicios	6	62.209,39 €
CAPÍTULO II			CAPÍTULO II		
Tipo de Expediente	Nº de Expedientes	Cuantía	Tipo de Expediente	Nº de Expedientes	Cuantía
Suministro	9	83.075,67 €	Suministro	7	189.998,04 €
Servicios	49	783.880,78 €	Servicios	17	376.213,38 €
Encomiendas	3	474.317,03 €	Encomiendas	1	434.395,28 €
Total	61	1.341.273,48 €	Total	25	1.000.606,70 €
CAPÍTULO IV			CAPÍTULO IV		
Tipo de Expediente	Nº de Expedientes	Cuantía	Tipo de Expediente	Nº de Expedientes	Cuantía
Becas	9	41.147,40 €	Becas	6	56.763,24 €
Subvenciones	62	3.129.511,46 €	Subvenciones	62	3.129.511,46 €
Total	71	3.170.658,86 €	Total	68	3.186.274,70 €
CAPÍTULO VI			CAPÍTULO VI		
Tipo de Expediente	Nº de Expedientes	Cuantía	Tipo de Expediente	Nº de Expedientes	Cuantía
Suministro	14	220.027,61 €	Suministro	14	162.334,81 €
Servicios	2	79.787,40 €	Servicios	2	95.493,20 €
Total	16	299.815,01 €	Total	16	257.828,01 €

2.5 Inversiones realizadas

Las inversiones realizadas (obligaciones reconocidas) en el ejercicio 2015 son las que aparecen reflejadas en el cuadro siguiente:

Programa 313C

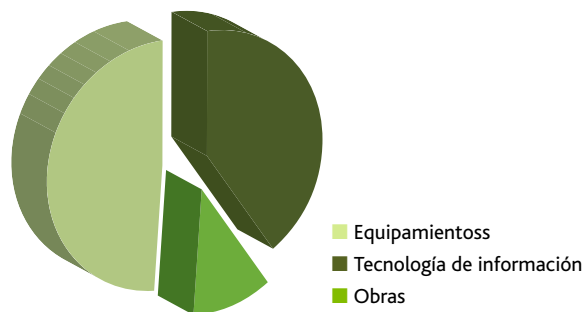
Detalle de la inversión	Sede	Importes en €
Tecnologías de la información	Todas las sedes	321.036,52
Equipamientos	Servicios centrales	7.250,01
	LRUEBM	2.866,82
	CNA	417.218,85
	Subtotal	427.335,68
Obras	CNA	104.639,45
Patentes y marcas	Servicios centrales	9.338,15
Totales		862.349,80



En este apartado cabe destacar la adquisición de un equipo de espectrometría de masas de alta resolución de sector magnético acoplado a cromatografía de gases para el CNA por importe de 363.000 €.

Programa 4920

Detalle de la inversión	Sede	Importes en €
Tecnologías de la información	Todas las sedes	121.266,20
Obras	CICC	32.670,00
Equipamientos	CICC	145.878,81
Total		299.815,01



Firma del Convenio Plan HAVISA.



3. Convenios de colaboración celebrados por AECOSAN

La AECOSAN, ha firmado a lo largo de 2015 los convenios de colaboración, tanto con entidades públicas como privadas, que a continuación se relacionan:

1. Con la Autoridad Europea de Seguridad alimentaria (EFSA), en materia de cooperación para el desarrollo de un Punto Focal.
2. Con la Fundación ALIMENTUM y la Asociación Empresarial de Cadenas de Restauración Moderna (FEHRCAREM), para un plan de comunicación sobre hábitos de vida saludable en la población española.
3. Con el Colegio Oficial de Veterinarios de Madrid (COVM), para la formación de Alumnos del Master de Seguridad Alimentaria.
4. Con la Universidad de Alcalá de Henares, para la realización de la formación práctica externa de los Alumnos de la Universidad
5. Con la Universidad Rey Juan Carlos, para la realización de prácticas externas de los alumnos del grado de Ciencia y Tecnología de los Alimentos.
6. Con el Consejo General de Colegios Oficiales de Farma-

céuticos, para la creación y funcionamiento del punto de contacto para la adecuada difusión a la población de información relacionada con determinadas alertas alimentarias, así como de otra información de interés en el ámbito de la Seguridad Alimentaria.

7. Con la Asociación Española de Pediatría en Atención Primaria (AEPap), para el fomento de la alimentación saludable y de la actividad física en el ámbito de la Atención Primaria.
8. Con la Asociación Española de Fabricantes de Aperitivos (AFAP), para el compromiso sectorial de reducción de sal en los aperitivos.
9. Con la Sociedad Corporación Mercantil Radio Televisión Española, para la difusión de mensajes relacionados con la actividad de la Agencia.
10. Con AVALON Tecnología de la Información S.L., para la participación conjunta en el proyecto de implementación de un sistema armonizado de transmisión de datos analíticos de la Autoridad Europea de Seguridad alimentaria (EFSA)
11. Con la Intervención General de la Administración del Estado (IGAE), para la adhesión a los sistemas departamentales de la IGAE.
12. Con la Asociación Nacional de Grandes Empresas de Distribución (ANGED) y la Asociación Española de Distribuidores, Autoservicios y Supermercados (ASEDAS), para su participación como punto de contacto en la Red de Alerta Alimentaria Nacional.
13. Con la Universidad de Vigo, para la realización de prácticas externas de los alumnos del Grado de Ciencia y Tecnología de los Alimentos.
14. Con la Universidad Católica San Antonio de Murcia, para la formación de alumnos del Master Universitario en Regulación Alimentaria.
15. Con la Asociación Española de Fabricantes de Juguetes (AEFJ) y la Asociación para a Autorregulación de a Comu-

nicación Comercial (AUTOCONTROL), sobre la autorregulación de publicidad de juguetes.

16. Memorando con la Procuraduría Federal del Consumidor de los Estados Unidos Mexicanos (PROFECO), en materia de protección al consumidor.

Así mismo, se han renovado o modificado a través de sus correspondientes adendas, los siguientes convenios:

1. Con la Confederación Española de Detallistas de la Carne (CEDECARNE) y con la Asociación de Fabricantes y Comercializadores de Aditivos y Complementos Alimentarios (AFCA), para la reducción del contenido de sal y grasa en los productos de carnicería-charcutería
2. Con el Instituto de Investigación y Tecnología Agroalimentarias (IRTA), en materia de asesoramiento científico sobre bienestar animal.
3. Con la Universidad Complutense de Madrid, para la formación de alumnos del Magister en Seguridad alimentaria.
4. Con la Universidad de Murcia (UCAM), para la formación de alumnos del Máster Universitario en Nutrición, Tecnología y Seguridad Alimentaria y en el programa de Doctorado en Tecnología de Alimentos, Nutrición y Bromatología.
5. Con la Federación Española de Industrias de la Alimentación y Bebidas (FIAB), para su participación como punto de contacto en la Red de Alerta Alimentaria nacional.
6. Con la Real Academia de Gastronomía (RAG) y la Fundación Española para la Nutrición (FEN), para la promoción de una alimentación saludable.
7. Con el Colegio Oficial de Veterinarios de Madrid (COVM), en actividades tendentes a la mejora de la seguridad de los alimentos y a la prevención de los riesgos a los consumidores.
8. Con la Federación Española de Sociedades de Nutrición y Dietética (FESNAD), para impulsar y promover acciones conjuntas de información y educación dirigidas a la po-

blación sobre temas relacionados con la alimentación y la nutrición.

9. Con la Autoridad Europea de Seguridad alimentaria (EFSA), en materia de cooperación para el desarrollo de un Punto Focal.

Para el mantenimiento de los gastos que ocasiona la Agencia en el edificio de la calle Alcalá de Madrid, así como los del Centro Nacional de Alimentación en su ubicación del complejo de Majadahonda, se dispone de sendos convenios según el siguiente detalle:

1. Con el Instituto de Gestión Sanitaria (INGESA), y el Ministerio de Empleo y Seguridad Social, está vigente el convenio suscrito el 6 de noviembre de 2014, para sufragar los gastos por la ubicación de la sede central de la Agencia en la calle Alcalá 56.
2. Con el Instituto de Salud Carlos III, para sufragar los gastos derivados de la utilización de las instalaciones, bienes y servicios de la ubicación del Centro Nacional de Alimentación en el complejo de Majadahonda se firma un nuevo convenio para el reparto de gastos en fecha 21 de febrero de 2014, el cual es modificado mediante Addenda de fecha 28 de abril de 2014.

4. Tecnologías de la información e informática

Durante el año 2015 el Área de Informática de la AECOSAN ha mantenido una línea de actuación consistente en mantener la contención del gasto y consolidación de los servicios existentes. Durante el año 2015 se ha consolidado las diferentes plataformas y aplicaciones de los antiguos organismos (AESAN e INC) que conformaron al actual AECOSAN y se han realizado una serie de actuaciones para armonizar los servicios informáticos a las nuevas necesidades que surgen como consecuencia de dicha reunificación. A modo ilustrativo, a continuación se muestran las directrices estratégicas que ha marcado la gestión de los

recursos humanos y presupuestarios del Área de Informática durante todo el año 2015:

1. Se han priorizado los mantenimientos Adaptativos y Evolutivos de los sistemas de información que dan soporte a servicios electrónicos a Ciudadanos y Empresas, sobre la creación de nuevos sistemas de información.
2. Racionalización del parque informático, mediante la adquisición de nuevos equipos de cara a la sustitución de equipamiento obsoleto o con un sistema operativo inseguro.
3. Mejora de la calidad de los servicios del Área de Informática, continuando con la línea de estandarización de procesos iniciada en el año 2012.
4. Desarrollo y Mantenimiento de Sistemas de Información por parte del personal del Área de Informática y por personal externo.

Las principales actuaciones durante el año 2015 se detallan en los siguientes apartados.

4.1 Contratación administrativa y gestión de contratos en el área de informática

- Prórroga del contrato de mantenimiento del equipamiento microinformático en cada una de las cinco sedes de la AECOSAN.
- Adquisición de material microinformático:
 - 44 impresoras de sobremesa.
 - 5 ordenadores portátiles.
 - 18 tabletas.
 - 4 escáneres de sobremesa.
 - 2 servidores.
- Material variado para la extensión de la vida útil de los equipos informáticos.
- Modernización del equipamiento de impresión en las sedes del CNA y la sede central de la AECOSAN, mediante la adquisición de cuatro fotocopiadoras departamentales.

- Servicios de desarrollo para el mantenimiento adaptativo y evolutivo de las aplicaciones JEE y .NET que prestan servicios electrónicos a Ciudadanos y Empresas.
- Renovación de Licencias Antivirus.
- Migración del sistema operativo XP a WINDOWS 8.1.
- Mantenimiento de la aplicación de personal NEDAES.
- Mantenimiento de la aplicación de control horario.
- Implantación de un sistema completo de actuación ciudadana mediante procedimientos digitalizados (Sede Electrónica).

4.2 Asistencia a otras unidades de la Aecosan en cuanto a la contratación TIC

- Subdirección General de Coordinación de Alertas y Programación del Control Oficial:
 - Análisis, contratación y desarrollo de la octava fase del sistema de información ALCON.
- Oficina de Comunicación:
 - Contrato para el mantenimiento de la nueva página web institucional de la AECOSAN.
 - Contrato para la gestión documental, gestionados por la Vocalía de Comunicación.
- Subdirección General de Promoción de la Seguridad Alimentaria:
 - Contrato para el mantenimiento del Registro General Sanitario de Empresas Alimentarias y Alimentos.
 - Contrato para el mantenimiento del sistema de información GEDA y su migración al estándar SSD2 de la EFSA.
 - Contrato para el mantenimiento del sistema de información EXPERTAL.
 - Suministro de un software para el análisis de datos analíticas en el Laboratorio de Biotoxinas Marinas.
 - Contrato para una nueva aplicación de control de nuevos alimentos y nuevos ingredientes
- Subdirección General de Coordinación, Calidad y Cooperación en Consumo:

- Contrato para la preparación y gestión de la décima edición de la campaña divulgativa Consumópolis.
- Centro para la Investigación y Control de la Calidad:
 - Suministro y adaptación de un software para la llevanza del sistema de calidad del laboratorio.
- Vocalía Asesora NAOS:
 - Instalación de la aplicación Activilandia en la plataforma del MSSSI

4.3 Proyectos internos a cargo del personal del área de informática

- Mantenimiento y explotación de la aplicación web para la gestión de convocatorias de ayudas sociales y de estudios para la convocatoria del año 2015.
- Modernización de la aplicación GESPRES para la gestión presupuestaria, incluyendo nuevas funcionalidades para la gestión de dos programas presupuestarios.
- Modernización del sistema de información Servinómina.
- Gestión de los ficheros de datos personales cuyos titulares forman parte de las distintas Unidades de la AECOSAN, desarrollando las actividades de asesoramiento a los Responsables de los Ficheros según la ley orgánica 15/1999, cursando registros en la AEPD, y asistiendo a los diferentes departamentos.
- Revisión del inventario del parque informático.

4.4 Actuaciones de mantenimiento del software y hardware

Respecto al número de actuaciones de mantenimiento, resolución de averías, etc. realizadas durante el año 2015 a petición de los Usuarios de la AECOSAN, en cada una de sus cinco sedes, a continuación se muestran los principales KPI obtenidos a través del sistema del Centro de Atención al Usuario del Área de Informática:

- Durante el año 2015 se han solucionado 1.829 incidencias



en cada una de las cinco sedes de la AECOSAN, y el tiempo medio de resolución de las incidencias ha sido de 3,5 días.

- A continuación se muestran el desglose de incidencias resueltas, según su naturaleza:

Tipo de Incidencia/Solicitud	
Comunicaciones: telefonía fija	44
Comunicaciones: telefonía móvil	23
Comunicaciones: problemas de red	104
Cuentas: baja de usuarios	11
Cuentas: desbloqueo de cuentas de Usuario	13
Cuentas: modificaciones, permisos y autorizaciones	60
Cuentas: nuevas cuentas de usuarios	2
Hardware: instalación de Equipamiento Informático	107
Hardware: reparación/sustitución de equipos	161
Software: configuración de equipos	254
Software: problemas de funcionamiento de software/aplicación	239
Software: solicitud Instalación de software específico	81
Solicitudes: petición de consumibles informáticos	92
Solicitudes: petición de tokens criptográficos	7
Solicitudes: preparación de sala de reuniones	158
Otros: incidencias/solicitudes de otra naturaleza	473

5. Actividades en materia de asuntos jurídicos

El ejercicio 2015, tras la creación el pasado año 2014, de la Agencia Española de Consumo, Seguridad Alimentaria y Nutrición, se ha caracterizado por la continuidad en la implementación de los elementos organizativos y de trabajo en común entre lo que hasta entonces eran las competencias de consumo y seguridad alimentaria, que para la Secretaría General y, en concreto en el Área de Asuntos Jurídicos, ha supuesto un importante esfuerzo de coordinación y de las acciones de apoyo.

Esta Área, adscrita a la Secretaría General de la Agencia Española de Consumo, Seguridad Alimentaria y Nutrición, ha desarrollado en ese sentido gran número de actividades algunas de las cuales se reseñan a continuación:

La coordinación, impulso y tramitación del Programa Normativo de la Agencia, es una de las actividades fundamentales de esta unidad, cuyo trabajo durante el año referenciado se ha concretado en:

- La elaboración y/o tramitación de 12 proyectos normativos correspondientes a las siguientes normas: 1 Ley, 9 Reales Decretos y 2 Órdenes Ministeriales. Todas ellas son de iniciativa de este organismo.
- Su tramitación ha dado lugar a que a lo largo de ese ejercicio se hayan aprobado y publicado cuatro normas, tres Reales Decretos y una Orden Ministerial.
- Han sido retirados, por distintos motivos, 3 Reales Decretos.
- Se continúa a 31 de diciembre con la tramitación del resto de los proyectos, un total de 5.

Asimismo, se han informado 34 proyectos de disposiciones elaboradas por otros Centros Directivos o Departamentos de la Administración del Estado, o de las Comunidades Autónomas, con el siguiente desglose:

- Proyectos de Ley: 5
- Real decreto legislativo: 1
- Proyectos de Reales Decretos: 25

- Proyectos de Órdenes Ministeriales: 6

Se ha facilitado asesoramiento jurídico a la Comisión Interministerial para la Ordenación Alimentaria (CIOA) realizando el seguimiento de las tres sesiones celebradas por la misma en 2015.

Se ha prestado asesoramiento jurídico al Grupo de Seguimiento y Control de la Publicidad relativa a productos alimenticios, que se ha reunido con periodicidad a lo largo del año.

En otro orden de actuaciones se han llevado a cabo los siguientes trabajos:

- Reclamaciones y recursos informados: 10
- Atención a solicitudes de Juzgados y Tribunales (fundamentalmente, práctica de pruebas): 6
- Tramitación de informes sobre proyectos normativos estudiados en la Comisión de Subsecretarios:
 - Acuerdos del Consejo de Ministros: 18
 - Reales Decretos: 31
 - Anteproyectos de Ley: 12
- Estudio y, en su caso, informe de Cuestiones Prejudiciales y Recursos Comunitarios: 31
- Consultas telefónicas y presenciales: más de 480 consultas. En muchos casos conllevan la puesta en marcha de reuniones de trabajo con el fin de conocer mejor el planteamiento de las cuestiones suscitadas y la búsqueda de soluciones.

Otras actuaciones sustanciales

Administración electrónica:

Esta Área continúa asumiendo la responsabilidad de la dirección, y coordinación de las distintas unidades del organismo en la actualización de los procedimientos administrativos de su competencia, en el proceso previsto en la Ley 11/2007, de 22 de junio, de Acceso Electrónico de los Ciudadanos a los Servicios Públicos.

Unidad del mercado

Al igual que en el ejercicio anterior, se ha trabajado activamente en el análisis y selección de aquellas disposiciones normativas que en el ámbito de la seguridad alimentaria podían afectar al correcto funcionamiento del mercado y, por tanto, afectar al correcto funcionamiento del mercado único nacional. El ámbito de trabajo se ha concretado en el marco del grupo de trabajo interministerial creado para el seguimiento e implementación del proyecto de ley de garantía de la unidad del mercado.

Transparencia

El Área de Asuntos Jurídicos, como responsable de transparencia de la AECOSAN para canalizar la publicación de información y facilitar el cumplimiento de las obligaciones que la Ley 19/2013, de 9 de diciembre, de Transparencia, Acceso a la Información Pública y Buen Gobierno (LTBG) marca, tanto en el ámbito de la publicidad activa como del derecho de acceso, ha tramitado siete solicitudes de información.

Control y seguimiento

Atención permanente a la herramienta informática a través de la cual, tanto la Vicesecretaría General Técnica como el Gabinete Técnico del Secretario General de Sanidad y Consumo, notifican no sólo asuntos jurídicos sino todo tipo de asuntos bien para conocimiento o tramitación y traslado a otras unidades.

En definitiva, se desprende de la anterior relación de funciones que el Área de Asuntos Jurídicos de la Agencia cumple una función previa de validación de la legalidad de las actuaciones de la misma, cuya cuantificación no expresa la transcendencia que cualitativamente tiene su trabajo pero que resulta esencial para el buen funcionamiento de la Agencia.

6. Datos relativos a los órganos colegiados

La Secretaría General a través del Servicio de Asistencia Técnica a Órganos Colegiados ha proporcionado durante el año 2015 el

apoyo técnico y administrativo necesario para el funcionamiento de los siguientes órganos colegiados:

Consejo de dirección

Es el Órgano rector de la Agencia al que corresponde ejercer la superior dirección de la misma. En su composición se encuentra representada la Administración, (central y autonómica), las entidades locales, las organizaciones económicas más representativas de los sectores agroalimentarios e industriales y el Consejo de Consumidores y Usuarios. Entre otros cometidos, además de establecer las líneas generales de actuación, el Consejo de Dirección aprueba el anteproyecto de presupuestos, la memoria de actividades y el plan anual de actividades del organismo. A lo largo del 2015 el Consejo de Dirección se ha reunido en once sesiones plenarias.

Comisión institucional

Es el Órgano de cooperación y coordinación, interterritorial e interdepartamental entre las distintas Administraciones Públicas con competencias en seguridad alimentaria y nutrición.

La Comisión Institucional se ha reunido en pleno en seis ocasiones durante 2015. En este ámbito, a través de grupos de trabajo con las Comunidades Autónomas y especialmente en el marco del Foro de Discusión Técnica, se han debatido y elaborado los acuerdos, informes, estudios, planes de acción y procedimientos que posteriormente han sido aprobados por la Comisión Institucional en pleno.

El Foro de Discusión Técnica se ha reunido en catorce ocasiones a lo largo del 2015 con la participación de las Comunidades Autónomas, en su mayoría, a través de video-conferencia/ audio-conferencia. Esto ha supuesto mayor agilidad, eficacia de trabajo y gestión de recursos humanos, así como un importante ahorro económico para la Administración.

Consejo consultivo

Es el órgano de participación activa de la sociedad en los asun-

tos relacionados con la seguridad alimentaria y la nutrición. En él se encuentran representados las organizaciones económicas, profesionales y sociales cuyo ámbito de actividad incide directa o indirectamente en la seguridad alimentaria. A lo largo del año 2015 los miembros del Consejo Consultivo han celebrado dos sesiones plenarias, sin perjuicio de las consultas en materia de seguridad alimentaria y nutrición que se hayan podido efectuar.

Comité Científico

Es el órgano que proporciona a la Agencia dictámenes científicos en materia de consumo, seguridad alimentaria y nutrición. Igualmente define el ámbito de los trabajos de investigación necesarios para sus funciones y coordina los trabajos de los grupos de expertos que realizan actividades de evaluación de riesgos en el marco de las actuaciones de la AECOSAN.

Tras la publicación del Real Decreto 19/2014 de 17 de enero donde se aprueba el Estatuto de la nueva Agencia, el Comité Científico se integra en dos secciones, una de seguridad alimentaria y nutrición, y otra de consumo.

- Sección de Seguridad Alimentaria y Nutrición. Está compuesta por veinte miembros de reconocida competencia científica en ámbitos relacionados con cada una de las materias que se señalan en el apartado 3 del artículo 26 del Estatuto de la Agencia. Esta sección se ha reunido en cuatro ocasiones a lo largo del año 2015.
- Sección de Consumo. Cuenta con diez expertos de reconocida competencia en ámbitos relacionados con cada una de las materias que se señalan en el apartado 4 del artículo 26 del Estatuto. La sesión constitutiva tuvo lugar el 4 de marzo. Posteriormente se han celebrado dos sesiones plenarias más, haciendo un total de 3 reuniones las celebradas a lo largo del 2015.

Observatorio de la nutrición y estudio de la obesidad

Este órgano creado por Acuerdo de Consejo de Ministros el 18 de enero de 2013, da respuesta al mandato legal establecido en



Reunión del Comité Científico.

el artículo 38.1 de la Ley 17/2011 de 5 de julio de Seguridad Alimentaria y Nutrición. A partir de entonces el órgano trabaja en comisiones y grupos, además de celebrar una sesión ordinaria anual. En el año 2015 este órgano se reunió en pleno el 25 de mayo.

Reuniones celebradas por los órganos colegiados en 2015		
Órganos colegiados		
Consejo de dirección		11
Comisión institucional	Pleno	6
	Foro de discusión técnica	14
Comité Científico	Seguridad Alimentaria y Nutrición	4
	Seguridad Consumo	3
Consejo consultivo		2
Observatorio de la nutrición y estudio de la obesidad		1
Total reuniones		41

7. Datos relativos a la atención al ciudadano

Durante el año 2015, se ha prestado la atención al ciudadano a través de la página Web de esta Agencia, utilizando la aplicación informática puesta en marcha en el 2009, denominada SIAC (Servicio Integral Atención al Ciudadano), que gestiona las consultas que nos hacen llegar los ciudadanos.

Desde el 1 de enero hasta el 31 de diciembre de 2015 se han recibido 6.144 consultas, con el siguiente reparto por unidades, en función de la materia, indicando la unidad que ha gestionado la contestación al ciudadano:

Unidad	Consultas recibidas	Respondidas por unidad	Respondidas Secretaría General
Subdirección General de Promoción de la Seguridad Alimentaria	1.912	736	1.140
Secretaría General	4.062	0	4.062
Oficina de Comunicación	59	49	2
Subdirección General de Coordinación de Alertas y Programación del Control Oficial	37	25	12
Laboratorio de Biotoxinas Marinas	1	1	0
Centro Nacional de Alimentación	26	24	2
Estrategia NAOS	47	44	3
Total	6.144	879	5.193

El porcentaje de preguntas respondidas en el año 2015 ha sido el 99% de las recibidas y el tiempo medio de respuesta de 15 días.

ANEXO: Actividades formativas

1. Plan de formación interna

En el marco del Convenio de Formación suscrito entre el Ministerio de Sanidad, Servicios Sociales e Igualdad y sus Organismos Públicos, se aprobó el Plan de Formación 2015, al que han accedido los empleados públicos de AESAN, con la siguiente distribución:

Actividades formativas en las que han participado los empleados publicos de aecosan. Plan de formación interna 2014		
	Curso	Nº asistentes
Impartidos en la sede del MSSSI	Gestión del tiempo y la carga de trabajo	6
	Ejercicios y técnicas promoción de la salud	11
	Cear y gestionar equipos de trabajo	2
	Primeros auxilios y soporte vital desa	1
	Elaboración disposiciones carácter general	2
	Métodos para potenciarnos profesionalmente	2
	Habilidades de comunicación	2
	Calidad en la gestión administrativa	5
	Técnicas de archivo de oficina	1
	La contratación en el sector publico	1
	Curso básico de alimentación, nutrición y dietas	1
	Comunicación, protocolo y organización eventos	1
	Como hacer presentaciones eficaces	1
	Los convenios en las aapp	1
	Primeros auxilios rcp inmediata	1
	Inglés sanitario y farmacéutico	1
	Habilidades para predirectivos	1
	Unión europea, bloque i.	1
Impartidos en AECOSAN	Inglés en el LBM	5
	Hablar por teléfono en inglés	9
	Reuniones en inglés	21
	Presentaciones en inglés	14
	Refuerzo conversacional en inglés	61
	Estrategias y tácticas de comunicación interna	13
	Bioestadística III	8
	Etiquetado de alimentos. novedades legislativas	14
	Tratado de la unión europea	14
	Windows 8.1.	4
	Contratos del sector público	12
	Hablar en público	11
	Elaboración y redacción de informes	16
	Ergonomía para trabajadores en oficinas	6

Nº total de asistencias	249
Ediciones gestionadas directamente por el Servicio de Formación, de la Secretaría General	21
Importe AECOSAN	27,520,41 €

2. Plan de formación continua

Dentro del marco de la formación continua, subvencionada por el INAP, para el año 2015, aprobada mediante Resolución de dicho Organismo, de 11 de septiembre de 2015, los recursos recibidos se destinaron a las siguientes actividades formativas:

Personal de AECOSAN que ha participado en el Plan de formación continua 2015		
	Curso	Nº de empleados
Impartidos en AECOSAN	Seguridad Social e IRPF	5
	Aplicaciones informáticas en el entorno laboral	6

Nº total de asistencias	11
Cursos gestionados directamente por el servicio de formación de la Secretaría General	2
Importe	3.000,00 €



GOBIERNO
DE ESPAÑA

MINISTERIO
DE SANIDAD, SERVICIOS SOCIALES
E IGUALDAD

aecosan
agencia española
de consumo,
seguridad alimentaria y nutrición