MEMORIA AESAN

RESUMEN EJECUTIVO

2023

GOBIERNO DE ESPAÑA
MINISTERIO DE DERECHOS SOCIALES, CONSUMO Y AGENDA 2030
agencia española de seguridad alimentaria y nutrición

AGENCIA ESPAÑOLA DE SEGURIDAD ALIMENTARIA Y NUTRICIÓN

LA AESAN EN CIFRAS

DATOS ECONÓMICOS:

- Presupuesto: 22.26.016,90 €
- Gasto: 18.974.907,78 €
- Inversiones realizadas:
  - Tecnologías de la información: 700.818,11 €
  - Equipamientos: Equipamientos: 2.374.459,90 €
  - Obras: 1.985.596,24 €

ÁREA JURÍDICA:

- Normativa nacional aprobada: 3 reales decretos (RD 2/2023, RD3/2023, RD773/2023) y 1 OM882/2023 (trasposición de Directiva UE).

COMITÉ CIENTÍFICO:

- 6 Informes aprobados
- 23 reuniones Comité y grupos

DATOS DE RRHH:

- Personal funcionario: 154
- Personal laboral: 19
- Total: 173

PUNTO FOCAL DE LA EFSA:

- 14 boletines de punto focal publicados
- 35 reuniones de coordinación con la EFSA
- 39 organizaciones colaboradoras con la EFSA

RED DE ALERTA ALIMENTARIA:

772 expedientes gestionados:

- 339 alertas
- 285 informaciones
- 140 rechazos en frontera
- 8 novedades

NUTRICIÓN, ACTIVIDAD FÍSICA Y PREVENCIÓN DE LA OBESIDAD:

Observatorio de la Nutrición y Estudio de la Obesidad:

- 5 informes sobre vigilancia de obesidad
- Nº de intervenciones para transformar el entorno obesogénico: 4
- Nº de estudios y trabajos técnicos: 1
- Nº de iniciativas para la promoción de estilos de vida saludable: 3

CNA:

- Nº laboratorios coordinados: más de 400
- Nº ensayos intercomparación: 7
- Nº validaciones de métodos de análisis: 24
- Nº muestras analizadas: 1.306

REGISTRO GENERAL SANITARIO DE EMPRESAS ALIMENTARIAS Y ALIMENTOS:

- 8 363 tramitaciones de nuevas industrias
- 3 074 nuevos productos notificados en la AESAN:
- 1 560 nuevos productos notificados por las comunidades autónomas:
- 51 expedientes de alimentos para Usos Médicos Especiales para financiación por el sistema nacional de salud

EURLBM:

- Nº Muestras analizadas: 749
- Nº Laboratorios coordinados: 24
- Nº Proficiency Testing Schemes organizados: 3

CONTROL OFICIAL:

- 553 163 establecimientos censados establecimientos alimentarios sometidos a control oficial.
- Nº inspecciones y auditorías a establecimientos alimentarios y su resultado: 491 200, con un cumplimiento de la legislación del 81,6 %
- Nº de análisis realizados y resultado: 95 542, con un complimiento de la legislación del 96,5 %
- Nº controles sobre información al consumidor y su resultado: 66 827, con un complimiento de la legislación del 75,5 %

La Agencia Española de Seguridad Alimentaria y Nutrición (AESAN) integra y desempeña, en el marco competencial de la Administración General del Estado, las funciones relacionadas con garantizar a toda la población una alimentación segura, saludable y sostenible. Es un Organismo Autónomo, adscrito orgánicamente al Ministerio de Derechos Sociales, Consumo, y Agenda 2030 a través de la Secretaría General de Consumo y Juego y funcionalmente al Ministerio de Derechos Sociales, Consumo, y Agenda 2030, al Ministerio de Sanidad y al Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación. Está formado por 173 profesionales distribuidos entre su sede de Madrid y dos laboratorios: el Centro Nacional de Alimentación con sede en Majadahonda (Madrid) y el Laboratorio Europeo de Referencia de Biotoxinas Marinas, ubicado en Vigo (Pontevedra).

La memoria de la AESAN recoge las actividades realizadas por la agencia durante el año 2023 y se dividen en 7 apartados:

1. *La AESAN*
2. *Asuntos generales*
3. *Evaluación de riesgos a nivel nacional e internacional*
4. *Gestión de la seguridad alimentaria*
   a. Desarrollo normativo y coordinación internacional
   b. Control oficial
   c. Red de alerta alimentaria
   d. Centro Nacional de Alimentación
   e. Laboratorio Europeo de Referencia de Biotoxinas Marinas
5. *Nutrición, actividad física y prevención de la obesidad*
6. *Gestión económica y financiera*
7. *Comunicación*

ACTOS INSTITUCIONALES DESTACADOS

7 de junio de 2023.
Jornada de Evaluación de riesgos con motivo del 20º aniversario del Comité Científico de la AESAN, dónde se destacó el importante papel del Comité Científico como órgano de evaluación de riesgos de la AESAN.

30 de noviembre y 1 de diciembre de 2023.
90ª Reunión del Foro Consultivo de la Autoridad Europea de Seguridad Alimentaria (EFSA), que constituye el vínculo principal entre la EFSA y las instituciones de los Estados miembros de la Unión Europea, con motivo de la Presidencia Española del Consejo de la Unión Europea, con el fin de maximizar el intercambio de información científica sobre seguridad alimentaria, mejorando la colaboración, evitando duplicidades e identificando riesgos emergentes de manera temprana.

LA CIENCIA COMO PILAR PARA LA TOMA DE DECISIONES EN SEGURIDAD ALIMENTARIA

Durante el año 2023, el Comité Científico aprobó 6 informes y trabajó en la elaboración de otros 5.

1. Informe sobre las evidencias disponibles en relación a la potencial actividad obesogénica de determinados compuestos químicos que pueden estar presentes en los alimentos
2. Informe sobre aquellas frutas y hortalizas que presentan un riesgo de deterioro cuando se presentan para su venta al consumidor a granel
3. Informe en relación con la situación nutricional de la mujer en edad fértil, durante la gestación y la lactancia con respecto a la ingesta adecuada de yodo
4. Informe sobre el establecimiento de la vida útil de determinados alimentos listos para el consumo loncheados o cortados y envasados antes de la venta en establecimientos de comercio al por menor
5. Líneas directrices sobre la información requerida para realizar la evaluación de coadyuvantes tecnológicos que se pretenden emplear en la elaboración y obtención de alimentos
6. Informe sobre los efectos del cambio climático en la alergia alimentaria

La principal medida en la gestión del riesgo es la elaboración de normativa basada en los nuevos datos y la más actual evidencia científica y a la luz de factores como los económicos, sociales y culturales.

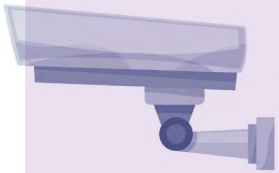
El 10 de enero se publicó el **Real Decreto 2/2023** modifica los Reales Decretos 1798/2010 y 1799/2010 sobre **aguas minerales naturales y aguas de manantial envasadas para consumo humano, así como su comercialización** y el Real Decreto 3/2023 que establece los **criterios para la calidad y control del agua de consumo**, incluyendo un capítulo sobre su **uso en la industria alimentaria**, el cual fue elaborado con la colaboración de la AESAN.

Además se han publicado la **Orden CSM/882/2023**, de 24 de julio, por el que se traspone al Derecho interno, la modificación de la Directiva 2009/32/CE del Parlamento Europeo y del Consejo a través de la Directiva (UE) 2023/175 de la Comisión de 26 de enero de 2023, por la que se modifica el Anexo del Real Decreto 1101/2011, de 22 de julio, por el que se aprueba la **lista de disolventes de extracción** permitidos en la fabricación de productos alimenticios y sus ingredientes, específicamente para el 2-metiloxolano; y el **Real Decreto 773/2023, de 3 de octubre**, que regula los **coadyuvantes tecnológicos en la elaboración de alimentos**, reuniendo en un solo texto las sustancias utilizadas para ello y que no aparecen en el producto final, así como los procedimientos de autorización.

La AESAN ha participado en la tramitación de tres normativas de la **Unión Europea** que han sido publicadas durante 2023. Destacan la publicación del nuevo reglamento de contaminantes: **Reglamento (UE) 2023/915** de la Comisión, de 25 de abril de 2023 relativo a los **límites máximos de determinados contaminantes en los alimentos**, el **Reglamento de Ejecución (UE) 2023/2156** de la Comisión, de 17 de octubre de 2023, por el que se modifica el Reglamento de Ejecución (UE) 2015/1375 en lo que respecta a determinados **requisitos de información que deben cumplir los Estados miembros exentos de análisis para detectar la presencia de triquinas en la carne y las canales de cerdos domésticos en los mataderos**, así como la publicación de la **Recomendación (UE) 2023/965** de la Comisión, de 12 de mayo de 2023 sobre la **metodología para el seguimiento de la ingesta de aditivos alimentarios y aromas alimentarios**.

Para conseguir que toda esta normativa, tanto la de la UE como la nacional, sea interpretada de forma armonizada en el conjunto del territorio del Estado, se han redactado 25 notas interpretativas, documentos de orientación y procedimientos nacionales, aprobados en la Comisión Institucional de la AESAN, entre las que se encuentran:

Guía de orientación para la verificación oficial de la aplicación correcta por los operadores de empresa alimentaria del criterio de higiene del proceso para Salmonella y Campylobacter en canales en matadero.



Guía de orientación para el control oficial en mataderos del bienestar de los animales a través del registro de permanencia en las zonas de espera y mediante los sistemas de videovigilancia.

Uso de extractos vegetales, aromas e ingredientes con propiedades aromatizantes en pescado y productos de la pesca. Etiquetado de las vitaminas y minerales en la lista de ingredientes de un alimento. Actualizada.

Procedimiento para la evaluación de las condiciones de conservación de la fruta cortada en mitades o cuartos diferentes de lo establecido en el Real Decreto 1021/2022.

Utilización de E-500 (carbonatos de sodio) y E-501 (carbonatos de potasio) en pescado y productos de la pesca.

Condiciones aplicables a la producción y comercialización de atún congelado y descongelado. Legislación aplicable.

Guía para el Registro Sanitario de las Empresas y Establecimientos Alimentarios (revisión 14).

Marca de identificación en productos de origen animal.

Procedimiento para la autorización de pequeños mataderos y mataderos móviles.

Situación de los insectos en alimentación humana.

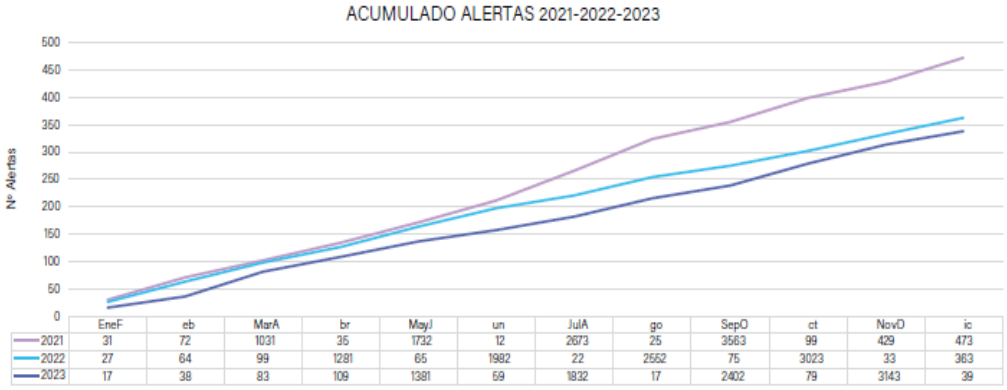
Uso del cáñamo y cannabinoides en alimentación.

La AESAN gestiona el censo dinámico de obligado cumplimiento según las disposiciones legales para una parte significativa de las instalaciones que son objeto de control oficial en nuestro país, el Registro Sanitario de Empresas Alimentarias y Alimentos, y productos especiales como complementos alimenticios y aguas envasadas. Para ello utiliza una herramienta informática desde 2010, adaptada a nuevas tecnologías y accesible para las autoridades autonómicas. Además, coordina con las comunidades autónomas para armonizar criterios de clasificación mediante la Guía para el Registro Sanitario de las Empresas y Establecimientos Alimentarios, cuya última actualización fue en marzo de 2023. El Registro General Sanitario de Empresas Alimentarias y Alimentos fue una de las secciones específicas más visitada de la web. La AESAN gestionó 8.363 tramitaciones de nuevas industrias y hasta 3.074 nuevos productos alimentarios notificados en la AESAN fueron incorporados a esta base de datos.

En 2023 se publicó la actualización del Plan Nacional de Control Oficial de la Cadena Alimentaria (PNCOCA) 2021-2025 y se elaboró el informe anual correspondiente al año 2022, reflejando el trabajo de los profesionales de la administración que trabajan de forma coordinada para garantizar la seguridad de los alimentos que se ponen a disposición de la ciudadanía en España.

A lo largo del año 2023 la **Red de Alerta Alimentaria** mantuvo su actividad 24 horas al día / 7 días a la semana. A través del Sistema coordinado de intercambio rápido de información (SCIRI) se gestionaron un total 772 expedientes relativos a productos alimentarios en los que ha estado implicada España, de los cuales 339 correspondieron a alertas, 285 a informaciones, 140 a rechazos de productos en frontera, 8 a los clasificados como novedades y 112 incumplimientos sin riesgo.

En 2023 las alertas y los rechazos **han seguido disminuyendo** con respecto a 2022, sin embargo, el número de informaciones ha aumentado. Las notificaciones de alerta son las que más peso tienen del total.



	EneF	eb	MarA	br	MayJ	un	JulA	go	SepO	ct	NovD	ic
2021	31	72	1031	35	1732	12	2673	25	3563	99	429	473
2022	27	64	99	1281	65	1982	22	2662	75	3023	33	363
2023	17	38	83	109	1381	59	1832	17	2402	79	3143	39

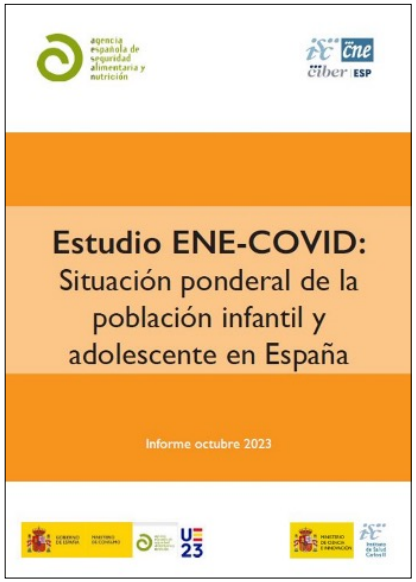
Evolución del número acumulado de alertas a lo largo de los años 2021, 2022 y 2023

El trabajo realizado por el Centro Nacional de Alimentación (CNA) y el Laboratorio Europeo de Referencia de Biotoxinas Marinas (EURLMB) ha sido clave para el control oficial de los alimentos, y constituye un componente fundamental de la Red Española de Laboratorios de Seguridad Alimentaria (RELSA). El **CNA** realizó 24 validaciones de métodos de análisis, ha organizado 7 ensayos de intercomparación y ha participado en un total de 29 ensayos de intercomparación organizados por los Laboratorios Europeos de Referencia. El **EURLMB** analizó 749 muestras y dio respuesta a 17 consultas relacionadas con la asistencia técnica y asesoramiento sobre los métodos de referencia y alternativos a los Laboratorios Nacionales de Referencia de los Estados miembros de la UE.

Un año más la Estrategia NAOS (Nutrición, Actividad Física y Prevención de la Obesidad) ha continuado con su labor por reducir la obesidad promoviendo una alimentación saludable y actividad física, siguiendo directrices internacionales, y entre sus distintas líneas de trabajo destacan la publicación de los siguientes estudios:

Estudio ENE-COVID. Observatorio de la Nutrición y de Estudio de la Obesidad
La AESAN en colaboración con el Centro Nacional de Epidemiología del Instituto de Salud Carlos III (ISCIII), ha explotado la información recogida en el estudio de la seroprevalencia de la infección por COVID-19 en 2020 en España, para estimar la prevalencia de la obesidad y el exceso de peso en población adulta e infanto-juvenil.

Los resultados señalan que tanto en población infantil como adulta el exceso de peso y la obesidad son mayores entre **hombres**. También muestran que un **menor nivel educativo, un menor nivel de renta, la discapacidad y la presencia en el hogar de otras personas con obesidad** son factores relacionados con una **mayor prevalencia de exceso de peso y obesidad**. Entre la población infantil y adolescente, un tercio tiene exceso de peso, y uno de cada diez menores y adolescentes presenta obesidad. En población adulta, algo más de la mitad presenta exceso de peso y casi una de cada cinco personas tiene obesidad.



Estudio "Obesidad y pobreza infantil"
Ha sido desarrollado en colaboración con el Alto Comisionado contra la pobreza infantil y, en él, se ha profundizado en el análisis de las variables socioeconómicas asociadas al sobrepeso y la obesidad recogidas en la última edición **del estudio ALADINO (2019)**, teniendo especialmente en cuenta las desigualdades subyacentes atribuibles al género y el nivel de renta.

El informe incluye recomendaciones para reducir el exceso de peso en niños y promover estilos de vida saludables, enfocándose especialmente en aquellos con peores condiciones socioeconómicas.

La comunicación es una de las actividades transversales de esta agencia, acercando la información, rigurosa y con base científica sobre seguridad alimentaria y nutrición, a las personas consumidoras y demás actores interesados del sector agroalimentario español.

Se han publicado 18 materiales divulgativos en formato online y 1 vídeo para redes sociales sobre cómo prevenir la listerioris durante el embarazo.

Durante el año 2023 se ha realizado una campaña institucional dentro del Plan Anual de Publicidad de la AGE 2023 "Alimentación segura, saludable y sostenible en centros educativos".

Igualmente, se han realizado otras campañas publicitarias en colaboración con otras entidades, como la "Campaña consumo de frutas y hortalizas de temporada", "Beneficios de comer legumbres", "Recomendaciones nutricionales para los menús" y "¿Qué puedes hacer para desperdiciar menos alimentos sin salir de casa?" entre otras, así como diversas entrevistas a los miembros del Comité Científico que ha sido publicadas en formato vídeo en redes sociales con motivo del 20º aniversario de este organismo.

En el año 2023 se contestaron un total de 62 iniciativas parlamentarias, 57 procedentes del Congreso de los Diputados y 5 del Senado.

Para consolidar a la AESAN como un referente en alimentación que cada vez interesa más a la ciudadanía, se han respondido 3.679 consultas directas.

Finalmente debe destacarse el trabajo en el entorno digital público. En el 2022 se ha incidido en el mantenimiento y desarrollo de los perfiles oficiales de la AESAN en redes sociales (Twitter, Instagram, Facebook, YouTube, y LinkedIn).

En definitiva, durante este año 2023, en la Agencia Española de Seguridad Alimentaria y Nutrición se ha trabajado para que la ciudadanía tenga a su disposición alimentos sin riesgos y de calidad nutricional, alentando un consumo seguro, saludable y sostenible.