

BOLETÍN

Boletín Digital de la AESAN



EN ESTE NÚMERO

NOTICIAS

**NOVEDADES
LEGISLATIVAS**

PUBLICACIONES

GALERÍA DE MEDIOS

**NOTICIAS SOBRE LA
EFSA**

REDES SOCIALES

Noticias Destacadas

- Publicación de la Memoria del Sistema Coordinado de Intercambio Rápido de Información (SCIRI) 2024
24 Octubre 2025
- Celebración de las jornadas AESAN sobre “Bisfenol A: Avanzando hacia envases más seguros”
29 Octubre 2025
- Publicación de reglamento comunitario sobre normas de higiene de determinados alimentos de origen animal
30 Octubre 2025

NOTICIAS

Jornada “Estimación de la incertidumbre de medida. Repaso del documento “New Guidance Document on Measurement Uncertainty (MU) for GMO Testing Laboratories 3rd edition”



La jornada realizada por el CNA el 2 de octubre, fue destinada a los laboratorios de Control Oficial de las comunidades autónomas que forman parte de la red de laboratorios de análisis de OMG. Se realizó una revisión teórica y práctica de la Guía de estimación de incertidumbre publicada por el JRC, que es la guía recomendada para estimar la incertidumbre en los resultados cuantitativos de OMGs, muy importante para cumplir con los reglamentos vigentes en este campo.

Curso BTSF-STM prevención, vigilancia y control de Listeria monocytogenes en alimentos listos para el consumo

Entre los días 30 de septiembre y 3 de octubre ha tenido lugar en Zaragoza la segunda edición de este curso que forma parte del Programa de formación de la Comisión Europea Better Training for Safer Food (BTSF) que está financiado por la Comisión Europea y tiene como finalidad la capacitación técnica de los responsables del control de la cadena alimentaria.



Celebración de curso sobre el Real Decreto relativo a los controles y otras actividades oficiales realizados sobre la cadena agroalimentaria y operaciones relacionadas



Los días 7 y 8 de octubre de julio de 2025 tuvieron lugar en Valencia en la sede de la Dirección General de Salud Pública, dos ediciones del curso sobre el Real Decreto 562/2025 de 1 de julio, relativo a controles y otras actividades oficiales sobre la cadena alimentaria y operaciones relacionadas. Este curso forma parte del Plan de formación continua interadministrativo de la AESAN correspondiente al año 2025.

Publicación de la Memoria del Sistema Coordinado de Intercambio Rápido de Información (SCIRI) 2024

Se ha publicado la Memoria de la Agencia Española de Seguridad Alimentaria y Nutrición (AESAN) 2024, que contiene las actividades realizadas en el marco de los objetivos y líneas de trabajo que desarrolla, tal y como establece el Real Decreto 697/2022, de 23 de agosto, por el que se aprueba el Estatuto del Organismo Autónomo Agencia Española de Seguridad Alimentaria y Nutrición.



Participación de la AESAN en la Jornadas de Captación de Talento desarrollada durante la Feria de Empleo Público organizada por la Universidad de Navarra



El 22 de octubre de 2025, la AESAN participó en una Jornada de Captación de Talento del Plan de Captación de talento en la Administración General del Estado organizada por el Ministerio para la Transformación Digital y de la Función Pública en la Universidad de Navarra. Se trata de atraer el talento a las Administraciones Públicas, promoviendo las oportunidades de trabajo en la Función Pública y la incorporación de personas que puedan proporcionar los mejores servicios públicos, creando conciencia del valor de estos servicios.

Curso de formación: Herramientas para una buena gestión del riesgo. EFSA RACE, PRIMo y FAIM: “Hágalo usted mismo”

El curso tuvo lugar los días 21 y 22 de octubre, en la sede de la AESAN en Madrid y en la sede del Centro Nacional de Alimentación (CNA) en Majadahonda. Estas herramientas desarrolladas por la Autoridad Europea de Seguridad Alimentaria (EFSA) sirven de apoyo a los gestores del riesgo a la hora de poder resolver consultas planeadas



por el personal que se ocupa de la resolución de las alertas alimentarias en materia de contaminantes (RACE) y plaguicidas (PRIMo 3.1) y aditivos (FAIM).

Celebrado el Curso de Detección de Enfermedades de Declaración Obligatoria (EDO) de categoría A en mataderos de la AESAN



El 23 de octubre de 2025, tuvo lugar esta jornada formativa dirigida a reforzar los conocimientos y competencias de los veterinarios oficiales en materia de sanidad animal que tuvo lugar en las instalaciones del Colegio Oficial de Veterinarios de Madrid (COLVEMA).

La actividad se enmarca dentro del Plan de formación continua interadministrativo correspondiente al año 2025.

Celebración de las jornadas AESAN sobre “Bisfenol A: Avanzando hacia envases más seguros”

El 7 de octubre de 2025 La AESAN celebró esta jornada técnica en el Aula 1 del Edificio 53 del Campus de Majadahonda del Instituto de Salud Carlos III. El evento, de carácter presencial, reunió a profesionales del sector alimentario con el objetivo de informar sobre los recientes cambios normativos que afectan al uso del bisfenol A en materiales en contacto con alimentos.

Los asistentes tuvieron la oportunidad de plantear dudas y compartir experiencias en un entorno técnico y colaborativo.



Publicación de reglamento comunitario sobre normas de higiene de determinados alimentos de origen animal

El 29 de octubre de 2025 se ha publicado el Reglamento Delegado (UE) 2025/1449 de la Comisión, de 18 de julio de 2025, por el que se modifica el anexo III del Reglamento (CE) nº 853/2004 del Parlamento Europeo y del Consejo en lo que respecta a las normas específicas de higiene para el sacrificio de urgencia de ungulados domésticos, para el atún congelado en salmuera y para los productos muy refinados. La modificación tiene como principal objetivo establecer requisitos específicos para la congelación del atún en salmuera a -18 °C con la finalidad de que pueda destinarse a cualquier uso para consumo humano.

Reunión anual del Grupo de Trabajo de Laboratorios de Análisis de Residuos de Plaguicidas



El día 30 de octubre de 2025 ha tenido lugar la reunión anual en la sede del Centro Nacional de Alimentación de la Agencia Española de Seguridad Alimentaria y Nutrición, en el campus de Majadahonda del Instituto de Salud Carlos III.

Celebrada en formato mixto (presencial y online) ha contado con la participación de los dos organismos organizadores (Laboratorio Arbitral Agroalimentario y Centro Nacional de Alimentación), los laboratorios españoles de control oficial y el Laboratorio Europeo de Referencia de Frutas y Verduras (EURL-FV).

NOVEDADES LEGISLATIVAS



REGLAMENTO (UE) 2025/2058 DE LA COMISIÓN

>>> SABER MÁS

Reglamento (UE) 2025/2058 de la Comisión, de 14 de octubre de 2025, por el que se modifican los anexos II y III y se corrige el anexo II del Reglamento (CE) N° 1333/2008 del Parlamento Europeo y del Consejo en lo relativo a los alimentos destinados a una alimentación especial.

SABER MÁS <<<

Reglamento (UE) 2025/2060 de la Comisión, por el que se modifica el Reglamento (CE) N° 1333/2008 del Parlamento Europeo y del Consejo en lo que respecta al uso del ácido sórbico (E 200) y el sorbato potásico (E 202) en mousses vegetales no sometidas a tratamiento térmico.

REGLAMENTO (UE) 2025/2060 DE LA COMISIÓN,

REAL DECRETO 863/2025, DE 30 DE SEPTIEMBRE,

>>> SABER MÁS

Real Decreto 863/2025, de 30 de septiembre, por el que se modifica el Real Decreto 348/2001, de 4 de abril, por el que se regula la elaboración, comercialización e importación de productos alimenticios e ingredientes alimentarios tratados con radiaciones ionizantes.

SABER MÁS <<<

Reglamento (UE) 2025/2084 de la Comisión, por el que se modifican el Reglamento (CE) N° 1333/2008 del Parlamento Europeo y del Consejo en lo que respecta al uso del extracto de quilaya (E 999) y el Reglamento (UE) N° 231/2012 de la Comisión en lo que respecta a las especificaciones del extracto de quilaya (E 999).

REGLAMENTO (UE) 2025/2084
DE LA COMISIÓN,

REGLAMENTO DELEGADO (UE)
2025/1449 DE LA COMISIÓN

>>> SABER MÁS

Reglamento Delegado (UE) 2025/1449 de la Comisión, de 18 de julio de 2025, por el que se modifica el anexo III del Reglamento (CE) n.o 853/2004 del Parlamento Europeo y del Consejo en lo que respecta a las normas específicas de higiene para el sacrificio de urgencia de ungulados domésticos, para el atún congelado en salmuera y para los productos altamente refinados.



PUBLICACIONES



MEMORIA DEL SISTEMA COORDINADO DE INTERCAMBIO RÁPIDO DE INFORMACIÓN (SCIRI) 2024



MEMORIA DE ACTUACIONES DEL SCIRI. 2024

TRIQUINOSIS EN CARNE DE JABALÍ PARA AUTOCONSUMO



GALERÍA DE MEDIOS



ENTREVISTA A LA DIRECTORA EJECUTIVA DE LA AESAN, ANA LÓPEZ-SANTACRUZ, EN LA GUÍA DE LA TECNOLOGÍA ALIMENTARIA DE TECNIFOOD. 1. 10. 2025



PARTICIPACIÓN DE LA JEFA DE ÁREA DE LA SUBDIRECCIÓN GENERAL DE GESTIÓN DE LA SEGURIDAD ALIMENTARIA DE LA AESAN, PALOMA SANCHEZ VÁZQUEZ DE PRADA, EN EL REPORTAJE SOBRE LA LISTERIOSIS DEL PROGRAMA CÚÍDATE CON RADIO 5 DE RNE. MINUTO 29:06.15. 10. 2025



NOTICIAS SOBRE LA EFSA



Publicación

N.º 218

Boletín de la AESAN como punto Focal de la EFSA en España Nº218

Se ha publicado el boletín N.º 218 del Punto focal de la EFSA en España con las últimas novedades de la EFSA, otros eventos y noticias de interés.

REDES SOCIALES

Frutas de octubre

→ Cuida tu salud y la del planeta

»»»  EL MES DE OCTUBRE VIENE CARGADO DE FRUTAS DE TEMPORADA: LA GRANADA, LA CHIRIMOYA,  LA MANDARINA O  LA PERA, ENTRE OTRAS. DISFRUTA DEL SABOR DE TODAS ELLAS, PORQUE #COMERDETEMPORADA ES BUENO PARA TU  SALUD Y LA DEL  PLANETA

Hortalizas de octubre

→ Cuida tu salud y la del planeta

»»»  LOS MERCADOS EN EL MES DE OCTUBRE SE LLENAN DE COLOR CON LAS HORTALIZAS DE LA TEMPORADA:  LA CALABAZA,  LA BERENJENA,  EL BRÓCOLI O  LA CEBOLLA. #COMERDETEMPORADA ES BUENO PARA TU  SALUD Y LA DEL  PLANETA.



ES TEMPORADA DE SETAS,
¡DISFRÚTALAS CON SEGURIDAD!



 ¡COMIENZA LA TEMPORADA DE SETAS!
 RECOLECTARLAS PUEDE SER UNA EXPERIENCIA MARAVILLOSA, PERO SIEMPRE CON PRECAUCIÓN Y CONOCIMIENTO.

#ComerDeTemporada



 CONSUMIR ALIMENTOS DE TEMPORADA NO SOLO ES MÁS SOSTENIBLE, TAMBIÉN APOYA LA PRODUCCIÓN LOCAL Y TE ASEGURA FRESCURA Y SABOR.



agencia
española de
seguridad
alimentaria y
nutrición