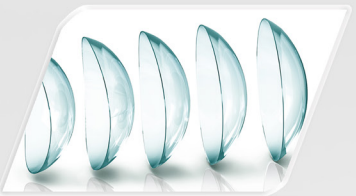
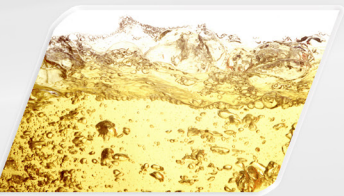
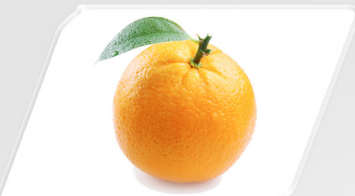




Memoria AECOSAN 2014



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

Presidente

Rubén Moreno Palanques

Directora Ejecutiva

Teresa Robledo de Dios

Secretaría 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

Carlos Arnaiz Ronda

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 Oficina Comunicación

Juan Julián García Gómez

Directora del Centro Nacional de Alimentación

M^a Teresa López Esteban

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: 690-15-003-3

Presentación 3

1. Seguridad Alimentaria

Promoción de la Seguridad Alimentaria 4

 Centro Nacional de Alimentación 28

 Laboratorio de Referencia de la Unión Europea de Biotoxinas Marinas 41

Autoridad Europea de Seguridad Alimentaria (EFSA) 45

Otras Actividades Internacionales 49

2. Coordinación de Alertas y Programación del Control Oficial 52

3. Consumo

Coordinación, Calidad y Cooperación en Consumo 76

 Centro de Investigación y Control de Calidad 95

Arbitraje y derechos del consumidor 108

4. Estrategia NAOS (Nutrición, Actividad Física y Prevención de la Obesidad) 116

5. Oficina de Comunicación 132

6. Secretaría General 140

Presentación

La presente Memoria recoge la actividad de la Agencia Española de Consumo, Seguridad Alimentaria y Nutrición durante el año 2014.

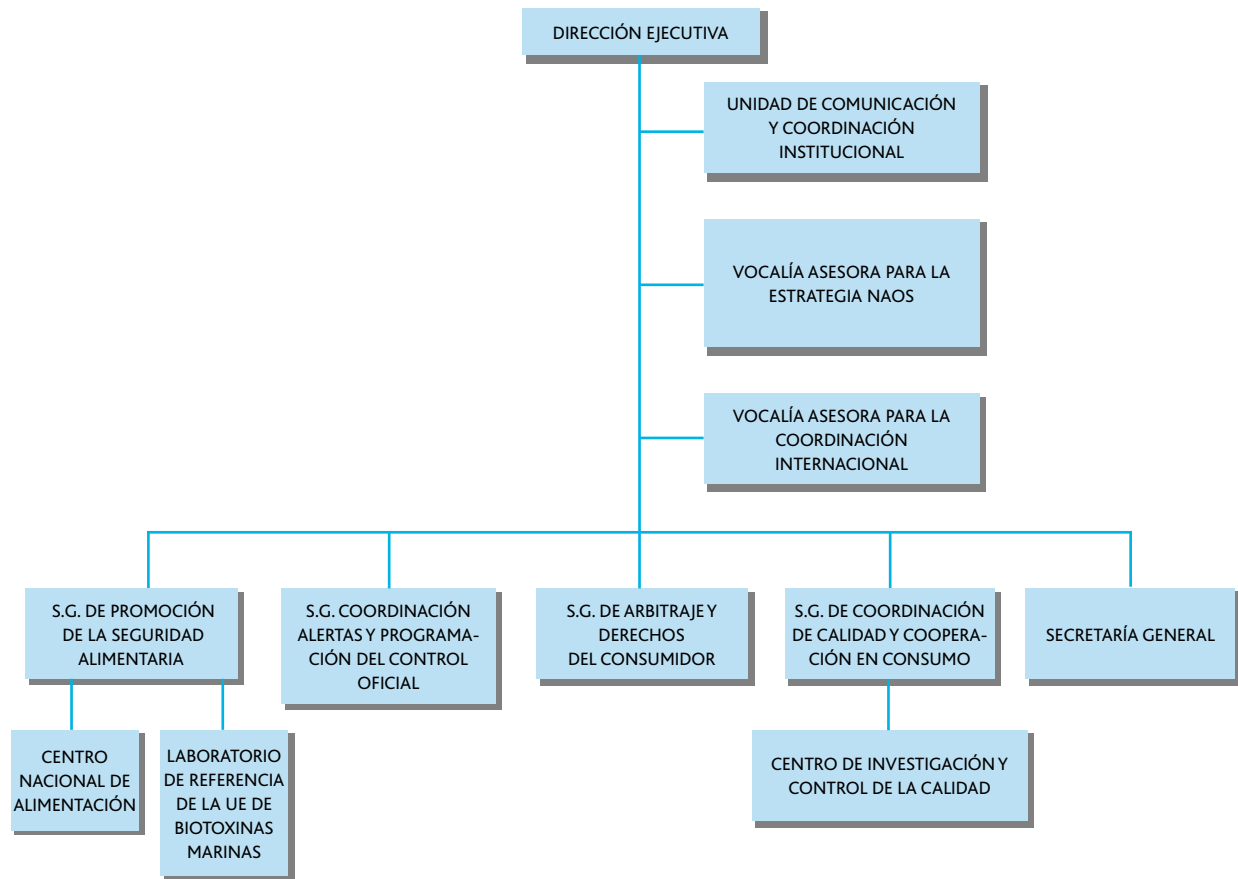
Desde el 3 de febrero de 2014, mediante el Decreto 19/2014, de 17 de enero, se refunde AESAN (Agencia Española de Seguridad Alimentaria y Nutrición) con el INC (Instituto Nacional de Consumo), en un nuevo organismo denominado como Agencia Española de Consumo, Seguridad Alimentaria y Nutrición (AECOSAN).

La nueva Agencia nace, 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.

La refundición de ambos organismos autónomos permite abordar la protección de los consumidores y usuarios desde un único organismo que lleve a cabo la previsión constitucional de la manera global con que se concibe en la Constitución Española, bajo una sola dirección que garantice la unidad de criterio, dificulte las disfunciones en el cumplimiento de las tareas y haga ganar en eficacia y eficiencia la gestión de la Administración General del Estado.

Los objetivos fundamentales son:

- Ejercer la promoción y el fomento de los derechos de los consumidores y usuarios, tanto en materia de seguridad de los productos como de sus intereses económicos.
- Promover la seguridad alimentaria, ofreciendo garantías e información objetiva a los consumidores y agentes económicos del sector agroalimentario español.
- Planificar, coordinar y desarrolla estrategias y actuaciones que fomenten la información, educación y promoción de la salud en el ámbito de la nutrición, y en particular, en la prevención de la obesidad.



Riesgos alimentarios

1. Área de evaluación de riesgos
 - 1.1 Comité Científico
 - 1.2 Otros Informes de evaluación de riesgos
 - 1.3 Bases de datos
 - 1.4 Actuación en materia de organismos modificados genéticamente (OMG)
 - 1.5 Publicaciones y colaboración con otras entidades
2. 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 Residuos de productos fitosanitarios y de medicamentos veterinarios
 - 2.7 Formación
 - 2.8 Cuestiones a destacar realizadas en coordinación con las comunidades autónomas
 - 2.9 Publicaciones
 - 2.10 Encuentros internacionales
3. Gestión de riesgos biológicos
 - 3.1 Actuaciones relativas a los Reglamentos de Higiene
 - 3.2 Criterios microbiológicos
 - 3.3 Bienestar animal durante el sacrificio
 - 3.4 Encefalopatías espongiiformes transmisibles (EETs)
 - 3.5 Zoonosis de transmisión alimentaria
 - 3.6 Alimentos irradiados
 - 3.7 Subproductos de origen animal no destinados al consumo humano
 - 3.8 Alimentación animal
 - 3.9 Participación en órganos colegiados no adscritos a la Agencia Española de Seguridad Alimentaria y Nutrición
 - 3.10 Cuestiones a destacar realizadas en coordinación con las comunidades autónomas
 - 3.11 Formación
 - 3.12 Publicaciones
 - 3.13 Participación en foros internacionales



4. Gestión de 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
 - 4.8 Alimentos modificados genéticamente
 - 4.9 Alergias alimentarias
 - 4.10 Formación
 - 4.11 Publicaciones
 - 4.12 Participación en foros internacionales
5. Área de relaciones institucionales y coordinación territorial
 - 5.1 Participación en redes de expertos
 - 5.2 Recopilación de datos
 - 5.3 Redes Nacionales
 - 5.4 Grupo de trabajo de codificación de alimentos FoodEx
 - 5.5 Formación, publicaciones y colaboración con otras entidades
6. Comisión interministerial para la ordenación alimentaria (CIOA)
7. Registro general sanitario de empresas alimentarias y alimentos
8. *Codex alimentarius*

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.



Miembros de la Sección de Seguridad Alimentaria y Nutrición del Comité Científico.

1.1 Comité Científico

1.1.1 Miembros de la Sección de Seguridad Alimentaria y Nutrición del Comité Científico

Emilio Martínez de Victoria Muñoz (presidente), Antonio Martínez López (vicepresidente), José Manuel Barat Baviera, María Antonia Ferrús Pérez, Guillermina Font Pérez, Arturo Hardisson de la Torre, Antonio Herrera Marteache, Félix Lorente Toledano, Ascensión Marcos Sánchez, Amelia Marti del Moral, María Rosario Martín de Santos, M^a Rosa Martínez Larrañaga, Cristina Nerin de la Puerta, Gaspar Pérez Martínez, Catalina Picó Segura, Rosa María Pintó Solé, Antonio Pla Martínez, José Luis Ríos Cañavate, Jordi Salas Salvadó, Jesús Simal Gándara.

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.

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. Los miembros del Comité Científico preexistente fueron ratificados como miembros de la Sección de Seguridad Alimentaria y Nutrición por el Consejo de Dirección el 12 de marzo de 2014.

La Secretaría Técnica de la Sección de Seguridad Alimentaria y Nutrición del Comité Científico es ejercida desde 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 preparación de informes preliminares, la organización de 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.

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. Desde el 3 de noviembre al 9 diciembre de 2014 se mantuvo abierta una nueva convocatoria

para formar parte de la Sección de Seguridad Alimentaria y Nutrición del Comité Científico de la AECOSAN a la que se presentaron 58 candidaturas.

Durante el año 2014, la Sección de Seguridad Alimentaria y Nutrición del Comité Científico se reunió en cuatro sesiones plenarias (26 de febrero, 21 de mayo, 1 de octubre y 19 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.aesan.msc.es/AESAN/web/evaluacion_riesgos/subseccion/informes_comite_cientifico.shtml

Durante el año 2014 se han aprobado cuatro 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 mejorar la visibilidad internacional del trabajo del Comité.

Condiciones de uso de determinadas sustancias para ser empleadas en complementos alimenticios-3

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 seis sustancias propuestas por la Agencia y evaluadas por el Comité en este informe son clorhidrato de betaina, fitoste-



roles, lactasa, melatonina, metilsulfonilmetano y polifenoles del aceite de oliva y de las hojas y frutos del olivo. 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.

Riesgos microbiológicos asociados al consumo de determinados alimentos por mujeres embarazadas

Las mujeres embarazadas están consideradas como un grupo de especial riesgo ante las toxiinfecciones alimentarias, debido a la gravedad de las complicaciones que pueden sufrir y a su susceptibilidad específica a algunas enfermedades infecciosas. Debido tanto a su especial vulnerabilidad como al control sanitario asociado al embarazo, las mujeres gestan-

tes constituyen un grupo poblacional sobre el que se pueden realizar actividades muy eficaces de prevención basadas en la comunicación del riesgo. Entre las enfermedades transmitidas por alimentos de especial relevancia durante la gestación destaca la listeriosis ya que, aunque poco frecuente, provoca alteraciones graves en el feto. También *Toxoplasma gondii* puede producir una infección fetal grave. Otros patógenos transmitidos por alimentos que, aunque con poca frecuencia, pueden afectar gravemente a la embarazada o al feto son *Brucella* spp., virus de la Hepatitis E, *E. coli* verotoxigénicos, *Salmonella* spp. y *Campylobacter* spp. La educación para la salud de la población es, junto con las medidas de prevención tomadas durante la producción, elaboración y distribución, el principal factor para disminuir los riesgos microbiológicos por consumo de alimentos.

El Comité Científico ha estudiado los principales patógenos transmitidos por alimentos de especial riesgo durante el embarazo. 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.

Crterios necesarios para poder efectuar en las aguas minerales naturales la mención “indicada para la preparación de alimentos infantiles”

El Comité Científico ha establecido los criterios necesarios para poder efectuar en las aguas minerales naturales la mención “indicada para la preparación de alimentos infantiles”. El uso de dicha mención está previsto en el Real Decreto 1798/2010 por el que se regula la explotación y comercialización de aguas minerales naturales y aguas de manantial envasadas para consumo humano pero la utilización de esta mención aun no ha sido regulada.

El Comité Científico ha tenido en cuenta tanto criterios toxicológicos, derivando un valor de referencia de acuerdo con la ingesta diaria tolerable para cada parámetro, como criterios normativos, de la OMS y de legislación española o de otros países

europeos. En opinión del Comité, las aguas minerales naturales que utilicen esta mención deben cumplir las especificaciones relativas a los parámetros químicos o las condiciones organolépticas previstas en la legislación y, además, una serie de valores de referencia para boro, calcio, cianuros, cloruro, CO₂, cobre, cromo, fluoruro, magnesio, manganeso, níquel, nitrato, residuo seco, sodio, sulfatos, uranio y zinc.

Objetivos y recomendaciones nutricionales y de actividad física frente a la obesidad en el marco de la Estrategia NAOS

El Comité Científico ha realizado una revisión y análisis crítico de los objetivos y recomendaciones, tanto nutricionales como de actividad física, frente a la obesidad y las enfermedades no transmisibles relacionadas con ella promovidos por entidades nacionales e internacionales. El objeto de esta revisión es valorar su adecuación a nivel de España a través del Plan Quinquenal que la AECOSAN debe formular vinculado a la Estrategia NAOS, y en desarrollo del artículo 36 de la Ley 17/2011, de 5 de julio, de Seguridad Alimentaria y Nutrición.

El Comité Científico ha revisado los objetivos y recomendaciones respecto a cinco parámetros: ingesta de sal, grasas, azúcares y fibra y práctica de actividad física de distintos países y de organismos internacionales como la OMS. Las medidas de gestión necesarias para alcanzar esos objetivos no han sido objeto de este informe. Además de analizar cada uno de los objetivos fijados por distintas entidades en función de su base científica, población diana, plazos, resultados, etc., el Comité ha realizado comentarios y recomendaciones respecto a cada uno de los cinco parámetros valorados.

1.1.3 10º Aniversario del Comité Científico

El Comité Científico ha celebrado sus diez años de existencia. En la sesión de 26 de febrero de 2014 se celebró un acto conmemorativo en el que intervinieron la Presidenta y la Directora Ejecutiva de la AECOSAN y los presidentes del Comité Científico



desde 2003 a 2014: Andreu Palou Oliver, Rosaura Farré Rovira y Emilio Martínez de Victoria Muñoz.

Sus intervenciones se pueden seguir en la página web de la AECOSAN.

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 2014 se ha presentado a la AECOSAN la solicitud de evaluación del hidroxitirosol obtenido por síntesis química como nuevo alimento en el marco del Reglamento (CE) N° 258/97 sobre nuevos alimentos y nuevos ingredientes alimentarios.

Además, se han emitido siete informes respecto a solicitudes de autorización presentadas por otros Estados miembros, en el marco del Reglamento (CE) N° 258/97, de los siguientes nuevos alimentos o ingredientes alimentarios:

Pan tratado con luz UV. Solicitud de autorización de pan enriquecido con vitamina D presentada al *Novel Food Board* de Finlandia.

Cubiertas de Sporopolenina. Solicitud de autorización de cápsulas de *Lycopodium clavatum* para liberación de ingredientes alimentarios presentada a la *Food Standards Agency* (FSA) del Reino Unido.

Aceite de Buglossoides. Solicitud de autorización del aceite refinado procedente de las semillas de *Buglossoides arvensis* como ingrediente en distintos tipos de alimentos, incluyendo los complementos alimenticios presentada a la *Food Standards Agency* (FSA) del Reino Unido.

Lacto-N-Neotetraosa. Solicitud de autorización de un oligosacárido sintético para ser incluido en numerosos alimentos presentada a la *Food Safety Authority of Ireland* (FSAI) de Irlanda.

EstroG 100. Solicitud de autorización de un extracto acuoso de raíces de tres plantas presentada a la *Food Safety Authority of Ireland* (FSAI) de Irlanda.

Flavonoides de *Glycyrriza glabra*. Solicitud de autorización de ampliación de la autorización de uso de flavonoides de *Glycyrriza glabra* presentada a la *Federal Public Service of Health, Food Chain Safety and Environment* de Bélgica.

Vitamina K sintética. Solicitud de autorización de vitamina K2 sintética presentada a la *Food Safety Authority of Ireland* (FSAI) de Irlanda.

Evaluación de dossieres de equivalencia sustancial

Se evaluó la equivalencia sustancial de las semillas de chí de una empresa española, concluyéndose que el producto cumplía los criterios de aceptación establecidos por el Reglamento (CE) N° 258/97 para ser considerado equivalente a la semilla de chí aprobada como nuevo alimento en la Unión Europea.

1.2.2 Asesoramiento a solicitantes de evaluación de dossieres

Se ha asesorado a 12 entidades interesadas en la presentación de dossieres para la evaluación de nuevos alimentos, equivalencias sustanciales y coadyuvantes tecnológicos.

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.

1.3 Bases de datos

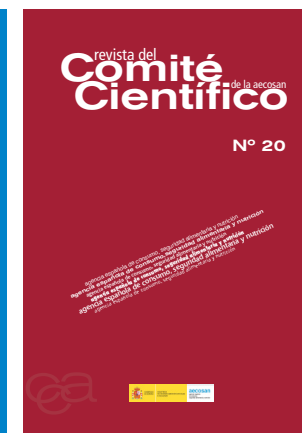
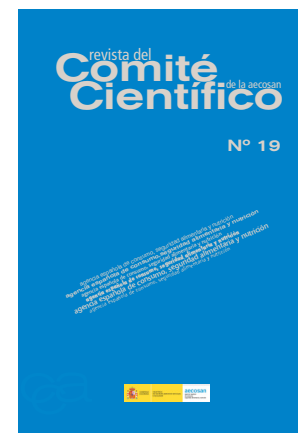
Se han desarrollado y mantenido distintas bases de datos.

1.3.1 Base de datos de límites máximos de contaminantes en alimentos

Con el objetivo de disponer de información unificada y actualizada sobre límites máximos de contaminantes y otros parámetros de interés sanitario en alimentos, se dispone de una base de datos que facilita su consulta. En 2014 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 110 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 2014 se finalizó el diseño de la aplicación informática cuya publicación en la página web de la AECOSAN está prevista que se realice en 2015.



1.4 Actuación en materia de organismos modificados genéticamente (OMG)

Durante el año 2014, se ha asistido a dos 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 Publicaciones y colaboración con otras entidades

1.5.1 Publicaciones y presentaciones

Se ha coordinado la edición y publicación de los números 19 y 20 de la Revista del Comité Científico de la AECOSAN que recogen tanto los informes del Comité Científico como dos colaboraciones externas:

Tanto los informes como las colaboraciones se traducen a inglés.

Además, se realizaron las siguientes presentaciones:

- "Base de datos de límites máximos y otros parámetros de interés sanitario". Jornadas de Referencia 2014. Análisis de alimentos. Majadahonda, 12 de junio de 2014.
- "Base de datos de expertos en seguridad alimentaria y nutrición". Jornadas de Referencia 2014. Análisis de alimentos. Majadahonda, 12 de junio de 2014.
- "Evaluación de Riesgos: Comité Científico de la AECOSAN". Jornada Técnica-Riesgos alimentarios. Estado del arte. Colegio Oficial de Biólogos de Asturias. Oviedo, 16 de octubre de 2014.

1.5.2 Colaboración con otras entidades

En 2014 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 del Máster en Tecnología y Control de los Alimentos 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. Gestión de riesgos químicos

2.1 Contaminantes

En 2014 ha finalizado la revisión de los límites máximos de plomo y de ocratoxina A en pimentón y se ha trabajado en la fijación de límites máximos para algunos contaminantes como arsénico y ácido erúxico. Además, se ha trabajado en la excepción de los límites máximos actuales para algunos alimentos, como el de PCBs no similares a dioxinas para la pintarroja y el de HAPs para productos cárnicos y pescados ahumados de forma tradicional, el bonito seco o el arenque del Báltico ahumado enlatado. Se han trabajado aspectos de muestreo y análisis de estos contaminantes en los alimentos de cara a su aplicación en el control oficial.

Paralelamente, se han establecido medidas de gestión del riesgo a través de recomendaciones de la Comisión Europea relativas a 3-MCPD y ésteres glicídilicos de ácidos grasos y alcaloides de opio en semillas de amapola, se ha revisado la recomendación relativa a la reducción de la presencia de dioxinas, furanos y PCBs en piensos y alimentos y se ha publicado una [guía para la aplicación de la Recomendación 2013/165/UE sobre la presencia de toxinas T-2 y HT-2 en cereales y productos a base de cereales](#). Así mismo, se ha actualizado [la guía del muestreo para el control oficial de micotoxinas en grandes lotes o casos específicos](#).

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 la cadena alimentaria y sanidad animal.

A nivel nacional se ha coordinado desde AECOSAN un plan nacional de muestreo y análisis de arsénico en arroz con el fin de preparar la posición española en los debates sobre los límites máximos arsénico en arroz y productos derivados que han tenido lugar en el grupo de trabajo de la Comisión Europea.

A nivel internacional, AECOSAN ha presidido un grupo de trabajo electrónico del Codex Alimentarius para valorar la viabilidad de elaborar un código de buenas prácticas para prevenir y reducir la presencia de micotoxinas en especias como nuevo trabajo a desarrollar en el seno del Comité del Codex sobre Contaminantes en Alimentos (CCCF).

Legislación aplicable: <http://aesan.mssi.gob.es/AESAN/web/legislacion/subseccion/general.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 re-

forzar 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. En este año se ha aprobado el [Reglamento de Ejecución \(UE\) 322/2014 de la Comisión](#), en el cual se reduce la frecuencia de los controles a la importación de productos procedentes de Japón ya que los controles realizados muestran que las autoridades japonesas aplican correctamente las condiciones particulares previstas por el Derecho de la Unión y no se ha constatado ningún incumplimiento desde hace más de dos años.

Legislación aplicable: http://aesan.msssi.gob.es/AESAN/web/legislacion/subdetalle/contaminacion_radiactiva.shtml

2.3 Aguas minerales naturales

Se ha iniciado a nivel nacional la 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 trabajado en la elaboración de una 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 2014 para su publicación en el DOUE y, posteriormente, a lo largo del año ha sido modificada según fue necesario para su publicación en la web de AECOSAN y la Comisión europea.

Legislación aplicable: http://aesan.msssi.gob.es/AESAN/web/legislacion/subdetalle/agua_ensvasada.shtml

2.4 Ingredientes tecnológicos de los alimentos

En el ámbito de los [aromas alimentarios](#), además de las enmiendas actualizando el anexo I del Reglamento (CE) N° 1334/2008, el trabajo que ha ocupado la mayor parte del tiempo ha sido la elaboración de la guía europea de etiquetado de aromas (incluidos los aromas de humo) en los alimentos. A nivel nacional

también se está elaborando una guía de interpretación de la legislación de aromas, en la que trabajan conjuntamente administración y sectores implicados.

En aditivos alimentarios ha sido un año de mucho trabajo. Se ha publicado la [Guía de descriptores del Reglamento \(CE\) N° 1333/2008](#) que describe las categorías de alimentos que aparecen en la parte E del anexo II del Reglamento 1333/2008, adjuntando ejemplos de alimentos que pertenecen a cada categoría, para ayudar a las autoridades de control y a la industria a la hora de interpretar la parte E del Reglamento en cuanto a la autorización de aditivos alimentarios. También se ha publicado la [Guía de colorantes alimentarios y alimentos que dan color](#), que pretende ser también una ayuda a la hora de discernir si un extracto alimentario es un colorante (aditivo) o es un alimento con propiedades colorantes y conocer así qué legislación sería aplicable.

En el aspecto legislativo, se han publicado 16 modificaciones del Reglamento 1333/2008 sobre aditivos alimentarios y siete modificaciones del Reglamento 231/2012 sobre especificaciones de aditivos alimentarios. De entre todas las enmiendas podemos destacar dos:

El [Reglamento \(UE\) N° 601/2014 por el que se modifica el anexo II del Reglamento \(CE\) N° 1333/2008 del Parlamento Europeo y del Consejo en lo que respecta a las categorías de carnes y a la utilización de aditivos alimentarios en preparados de carne](#), que modifica las subcategorías de carne alineándolas con las definiciones del paquete de higiene, establece nuevos usos en preparados de carne y se aclara la aplicación del principio de transferencia a los preparados de carne no elaborados, y la [autorización de etil lauroil arginato \(E-243\)](#), un aditivo conservante desarrollado en España, para productos cárnicos tratados por el calor, que mejora su calidad microbiológica, incluida la inhibición de microorganismos nocivos como la *Listeria monocytogenes*.

Respecto de las enzimas alimentarias, se ha publicado la [Guía relativa a los criterios para la categorización de enzimas](#)



[alimentarias](#), elaborada por los Servicios de la Comisión tras consultar con los expertos de los Estados Miembros y otras partes implicadas, y cuyo fin es servir como guía informal para los operadores alimentarios y las autoridades competentes en lo que respecta a los criterios para determinar si una enzima alimentaria se puede clasificar como ingrediente alimentario o como coadyuvante tecnológico, para un uso específico. Esta clasificación determinará si es necesario incluirla en la lista de ingredientes de los alimentos. Estos criterios también ayudarán a los fabricantes a preparar las solicitudes de autorización de enzimas alimentarias para su inclusión en la lista de la Unión. La guía incluye también un árbol de decisión para facilitar la categorización.

Además, se ha empezado a trabajar en la gestión del riesgo de las enzimas que la Autoridad Europea de Seguridad Alimentaria (EFSA) ha evaluado. 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 irá emitiendo a los largo de estos años siguientes. Por parte de esta Agencia, se ha ayudado a los sectores interesados a preparar la documentación necesaria para la solicitud de evaluación de sus enzimas.

La AECOSAN ha participado activamente en la preparación de esta legislación 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.

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

2.5 Materiales en contacto con los alimentos

Se han publicado guías de interpretación de la normativa de plásticos, de gran interés para los operadores y administraciones. La [Guía de interpretación del Reglamento \(UE\) N° 10/2011](#) explica aquellos puntos del Reglamento que pueden resultar más difíciles de aplicar y la [Guía de la declaración de conformidad del Reglamento \(UE\) N° 10/2011](#), que explica de una manera extensa y pormenorizada tanto los tipos de operadores implicados en la fabricación/distribución/venta de un material plástico destinado al contacto con los alimentos como los roles que tienen en este proceso cada uno de los participantes, poniendo en conocimiento la documentación que se debe de aportar para cada declaración de conformidad y etapa.

Otras cuestiones en las que hemos trabajado son la actualización de la lista positiva del Reglamento 10/2011, los materiales cerámicos, los biocidas en plásticos, la futura lista positiva de procesos de reciclado de plásticos y la futura lista de materiales y objetos activos e inteligentes. Además, se ha iniciado la tramitación de un proyecto de Real Decreto que modifica el Real Decreto 846/2011, sobre condiciones que deben cumplir las materias primas a base de materiales poliméricos reciclados, para ampliar la autorización de uso a todos los materiales plásticos reciclados obtenidos en España que hayan sido evaluados favorablemente por la Autoridad Europea de Seguridad Alimentaria (EFSA).

Finalmente, hacer una reseña a un tema de gran interés me-

diático, el bisfenol A (BPA). Durante el 2014, EFSA continuó con la segunda parte de la evaluación que trata de determinar los posibles riesgos para la salud derivados de la exposición a BPA, publicando así su proyecto de opinión en el que señala que la exposición a BPA no supone un riesgo para la salud de los consumidores, incluido el feto en desarrollo.

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

2.6 Residuos de productos fitosanitarios y de medicamentos veterinarios

Hemos continuado trabajado en el desarrollo del Reglamento (UE) N° 396/2005 que establece de manera armonizada en la Unión Europea los Límites Máximos de Residuos (LMR) permitidos en los alimentos. Con este fin asistimos a las reuniones de la sección de residuos de productos fitosanitarios del Comité Permanente de la Cadena Alimentaria y Sanidad Animal, en coordinación con el Ministerio de Agricultura, Alimentación y Medio Ambiente, en lo referente a la evaluación de la exposición al consumidor, previa y necesaria, para el registro de productos fitosanitarios en nuestro país. Dicho trabajo en conjunto ha quedado finalmente recogido en el [Real Decreto 971/2014, de 21 de noviembre](#), por el que se regula el procedimiento de evaluación de productos fitosanitarios. A nivel internacional, participamos en la 46ª reunión del Comité del *Codex* sobre esta materia, 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.

Respecto a los residuos de medicamentos veterinarios, en el 2014 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 produc-



tores de alimentos. A nivel nacional, prestamos asesoramiento a la Comisión Nacional del plan nacional de investigación de residuos.

En ambos 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 del [Real Decreto 951/2014, de 14 de noviembre](#), por el que se regula la comercialización de determinados medios de defensa fitosanitaria y el procedimiento de autorización de ampliación a usos menores de productos fitosanitarios, así como los cálculos de exposición específicos realizados en relación a clorato, fosfito potásico o la guazatina, entre otras.

Legislación aplicable:

http://aesan.msssi.gob.es/AESAN/web/legislacion/subdetalle/residuos_plaguicidas.shtml

http://aesan.msssi.gob.es/AESAN/web/legislacion/subdetalle/residuos_medicamentos_veterinarios.shtml

Más información:

http://aesan.msssi.gob.es/AESAN/web/cadena_alimentaria/subseccion/fitosanitarios.shtml

http://aesan.msssi.gob.es/AESAN/web/cadena_alimentaria/subseccion/residuos_medicamentos_veterinarios.shtml



2.7 Formación

2.7.1 Jornadas

Talleres

Taller de gestión de contaminantes en alimentos. AECOSAN. Madrid, 9 abril 2014: Este taller de formación, enmarcado en el Plan de Actividades de esta Agencia para el año 2014, dentro de las actividades encaminadas a una mayor coordinación, sinergias e impulso a las comunidades autónomas, tuvo como objetivo proporcionar a los asistentes (servicios centrales e inspectores de las comunidades autónomas y personal de AECOSAN) las bases para entender cómo se gestionan los contaminantes mediante la formación teórica y práctica.

Ponencias presentadas en congresos, jornadas, cursos y seminarios

- EU-Spain Regulatory framework for Risk Management. Study event food inspection and control of establishments (Arabia Saudí) (29 de abril de 2014, Madrid).
- “¿Cómo gestionar la radiactividad en el ámbito de la seguridad alimentaria?”. Panel Español sobre gestión de alimentos,

piensos y bienes de consumo contaminados con radiactividad. CIEMAT (7 de mayo de 2014, Madrid).

- “Good practices in today’s spice world”. European Spice Association (ESA) General Assembly (5 de junio de 2014, Murcia).
- “Segunda fase del estudio europeo de plastificantes de tapas metálicas en envases de cristal: Estudio LIDS 2.0. Centro Nacional de Alimentación, Agencia Española de Consumo, Seguridad Alimentaria y Nutrición (11 de junio de 2014, Madrid).
- Aditivos alimentarios (grupos de aditivos). Curso de formación de inspectores. Junta de Castilla-la Mancha (7 de octubre de 2014, Toledo).
- Curso de interpretación de los resultados analíticos de productos alimenticios: Riesgos químicos. Escuela de Servicios Sanitarios y Sociales de Canarias (ESSSCAN) (16-17 de junio de 2014, Las Palmas de Gran Canaria).
- “Legislación de materiales en contacto con alimentos”. Escuela de Ciencias de la Salud y de la Atención Social (15/10/2014, Coria).
- “Informe de resultados del Plan Nacional de Muestreo de Arsénico en arroz”. Jornada de formación sobre arsénico. Especialización. Laboratorio Arbitral Agroalimentario, MAGRAMA (28 de octubre de 2014, Madrid).
- “Aditivos alimentarios”. Curso de formación continua sobre importación de alimentos de Sanidad Exterior. Ministerio de Sanidad, Servicios Sociales e Igualdad (28 de octubre de 2014 y 11 de noviembre de 2014, Madrid).
- “Actualización legislativa sobre metales pesados”. 1ª Reunión GT métodos de análisis de metales pesados. MAGRAMA (29 de octubre de 2014, Madrid).
- “Residuos de plaguicidas en alimentos: evaluación, gestión e implicaciones en el RASFF”. Curso de formación continua para inspectores de Sanidad Exterior. Ministerio de Sanidad, Servicios Sociales e Igualdad (29 de octubre de 2014 y 12 de noviembre de 2014, Madrid).
- “Gestión de contaminantes industriales y medioambientales”.

Curso de formación continua sobre importación de alimentos de Sanidad Exterior. Ministerio de Sanidad, Servicios Sociales e Igualdad (29 de octubre de 2014 y 12 de noviembre de 2014, Madrid).

- “Utilización de aditivos en diversos sectores. Interpretación de la legislación. Situación actual”. Consellería de Sanitat. Generalitat Valenciana (6 de noviembre de 2014, Valencia).
- AECOSAN como punto de contacto legislativo del Comité Permanente de Vegetales, Animales, Alimentos y Piensos (SCPAFF) con la DGSANCO. Magister en seguridad alimentaria (UCM) (19 de noviembre de 2014, Madrid).

2.8 Cuestiones a destacar realizadas en coordinación con las comunidades autónomas

Con el fin de unificar criterios de actuación, durante el año 2014 se han consensuado en los foros de discusión técnica y se han aprobado en Comisión institucional las siguientes notas interpretativas:

[Uso de BHT en sobrasada](#)

[Aditivos en bacalao desalado](#)

[Expresión dosis nitritos y nitratos](#)

[Uso de sorbatos en cuajada](#)

[Uso de aditivos en derivados cárnicos.](#)

[Soportes alcohólicos en colorantes tipo rotulador para decorado de tartas](#)

[Tratamiento para la eliminación de manganeso, hierro y arsénico de las aguas minerales naturales mediante oxihidróxidos.](#)

2.9 Publicaciones

2.10 Encuentros internacionales

Comité Permanente de la Cadena Alimentaria y Salud Animal	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	7
Grupo de expertos de contaminantes agrícolas	6
Grupo de expertos de contaminantes orgánicos persistentes	3
Grupo de expertos de aditivos alimentarios	6
Grupo de expertos de aromas alimentarios	4
Grupo de expertos de enzimas alimentarios	4
Grupo de expertos de materiales en contacto con alimentos	5
Grupo de expertos ad-hoc de residuos de plaguicidas	1
Grupo de expertos ad-hoc sobre "pureza original" en las aguas minerales naturales	2
Grupos de expertos del Consejo de la Unión Europea	Reuniones
Reuniones preparatorias del Codex	5
Otras reuniones / jornadas internacionales	
Grupo de expertos de seguridad alimentaria de la OIV	1

3. Gestión de riesgos biológicos

3.1 Actuaciones relativas a los Reglamentos de Higiene

3.1.1 Guías Nacionales de Higiene

Durante el año 2014 se ha trabajado en el estudio de 11 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.

3.1.2 Productos de origen animal

Carnes y Productos Cárnicos

Modernización en la inspección de carnes

Durante 2014, a nivel comunitario se ha trabajado en la elaboración de los siguientes reglamentos sobre la modernización de la inspección de carnes de porcino:

- **Reglamento (UE) N° 216/2014 de la Comisión, de 7 de marzo de 2014, que modifica el Reglamento (CE) n° 2075/2005, por el que se establecen normas específicas para los controles oficiales de la presencia de triquinias en la carne.** EFSA ha clasificado la presencia de triquinias como un riesgo medio para la salud pública en relación con el consumo de carne de porcino. Esta norma establece que los lechones menores de cinco semanas y los cerdos domésticos procedentes de explotaciones que oficialmente se ha reconocido que cumplen condiciones controladas de estabulación tienen riesgo insignificante de ser infectados con *Trichinella*, por lo que no hace falta que sean analizados. Los test de triquina continuarán en aquellos cerdos que no proceden de este tipo de explotaciones y que podrían tener contacto con roedores/ animales salvajes infectados.

- **Reglamento (UE) N° 217/2014 de la Comisión, de 7 de marzo de 2014 que modifica el Reglamento (CE) N° 2073/2005 relativo a la Salmonella en las canales de porcinos.** Con el objetivo de disminuir el riesgo para la salud pública relacionado con el consumo de carne de porcino, la EFSA recomendó, entre otras medidas, intensificar la prevención de la contaminación de las canales de porcinos con Salmonella y reforzar el criterio de higiene del proceso relativo a Salmonella, adoptándose en consecuencia este Reglamento de la Comisión.
- **Reglamento (UE) N° 218/2014 de la Comisión, de 7 de marzo de 2014 que modifica los anexos de los Reglamentos (CE) N° 853/2004 y (CE) N° 854/2004 del Parlamento Europeo y del Consejo y del Reglamento (CE) N° 2074/2005 de la Comisión.** Las palpaciones e incisiones que se exigían en la inspección post mortem presentaban un riesgo de contaminación cruzada importante, por ello, la principal novedad de esta norma es establecer la inspección visual de los cerdos como regla general a fin de evitar esta contaminación cruzada. No obstante, deberán realizarse palpaciones e incisiones cuando existan posibles riesgos para la salud pública, la salud animal o el bienestar de los animales. También establece que *Salmonella* es un peligro específico a tener en cuenta en la inspección *post mortem* y exige que el control de la higiene en el sacrificio se refuerce.
- **Reglamento (UE) N° 219/2014 de la Comisión, de 7 de marzo de 2014 que modifica el anexo I del Reglamento (CE) N° 854/2004 del Parlamento Europeo y del Consejo por lo que respecta a los requisitos específicos para la inspección post mortem de los suidos domésticos.** Resalta la figura del veterinario oficial a la hora de determinar los supuestos en los que no es suficiente una inspección visual en porcino.

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 descontami-

nante de la superficie de las canales, se ha trabajado en la elaboración de un reglamento relativo a su utilización con ese fin.

Carne de caza. Se ha participado a nivel comunitario en la elaboración del **Reglamento (UE) N° 633/2014** de la Comisión, de 13 de junio de 2014, por el que se modifican el anexo III del Reglamento (CE) N° 853/2004 del Parlamento Europeo y del Consejo y el anexo I del Reglamento (CE) N° 854/2004 del Parlamento Europeo y del Consejo en lo que respecta a los requisitos específicos para la manipulación de la caza mayor silvestre y las inspecciones post mortem de la caza silvestre

Despojos de ungulados domésticos. Se ha adoptado el **Reglamento (UE) N° 1137/2014** de la Comisión, de 27 de octubre de 2014, por el que se modifica el anexo III del Reglamento (CE) N° 853/2004 del Parlamento Europeo y del Consejo en lo que respecta a la manipulación de determinados despojos de animales destinados al consumo humano. Mediante este reglamento se modifican las requisitos aplicables a la manipulación de determinados despojos para permitir que el transporte a otro establecimiento de patas de ungulados sin desollar, escaldar ni depilar. Además se permite que los estómagos de rumiantes jóvenes destinados a la producción de cuajo, solo se sometan a un lavado, eliminando el requisito de escaldarlos.

Personal que presta asistencia a los controles oficiales en mataderos. A nivel nacional se ha elaborado el **Real Decreto Real Decreto 340/2014**, de 9 de mayo, por el que se establecen disposiciones en relación con la asistencia a los controles oficiales en establecimientos de producción de carne fresca de aves de corral y lagomorfos. Este real decreto tiene por objeto establecer las condiciones y requisitos que deben reunirse para autorizar la participación del personal de los mataderos en funciones específicas, en relación con el control de la producción de carne de aves de corral y de lagomorfos, fijando las condiciones generales para implantar este sistema, la cualificación y



formación del personal asistente y las condiciones para conceder dicha autorización.

Certificación veterinaria. se ha participado en la elaboración del **Real Decreto 993/2014**, de 28 de noviembre, por el que se establece el procedimiento y los requisitos de la certificación veterinaria oficial para la exportación.

Códex. 46ª Reunión del Comité del Códex sobre Higiene de los Alimentos. Lima, Perú, del 17 al 21 de noviembre de 2014.

Entre otros asuntos, el Comité acordó remitir los siguientes anteproyectos al CAC 38 para su aprobación:

- Anteproyecto de Directrices para el control de parásitos zoonóticos específicos en la carne: *Trichinella* spp.
- Anteproyecto del código de prácticas de higiene para alimentos con bajo contenido de humedad.

Asimismo se continuó con el trabajo, en dos grupos de trabajo presenciales, en relación con el Anteproyecto de directrices para el control de *Salmonella* spp. no tifoidea en carne de bovino y de cerdo y con el 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.

Productos de la pesca y moluscos bivalvos vivos

Durante 2014 se participó en el grupo restringido sobre moluscos bivalvos vivos en los que se debatió, principalmente, las posibilidades de gestión relacionadas con biotoxinas, virus y *E.coli* en moluscos bivalvos vivos.

3.1.3 Productos de origen no animal

Semillas germinadas

Se ha colaborado con el MAGRAMA en la elaboración del [Real Decreto 379/2014](#), de 30 de mayo por el que se regulan las condiciones de aplicación de la normativa comunitaria en materia de autorización de establecimientos, higiene y trazabilidad, en el sector de los brotes y de las semillas destinadas a la producción de brotes

3.2 Criterios microbiológicos

Durante 2014, 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.

3.3 Bienestar animal durante el sacrificio

Durante el año 2014 se ha continuado trabajando en la armonización de criterios relacionados con el [Reglamento \(CE\) 1099/2009](#), del Consejo, de 24 de septiembre de 2009, relativo a la protección de los animales en el momento de la matanza. Se ha coordinado las actuaciones del grupo de trabajo en bien-



estar animal en relación con el desarrollo de procedimientos normalizados de trabajo para el bienestar animal durante el sacrificio y operaciones conexas.

Se ha estudiado una Guía de buenas prácticas sobre protección de los animales en el momento del sacrificio desarrollada por el sector para su valoración como guía nacional según su [procedimiento](#) específico, teniendo en cuenta las opiniones científicas publicadas por [EFSA](#).

Con el fin de establecer disposiciones específicas de aplicación en España en relación con el [Reglamento 1099/2009](#) del Consejo de 24 de septiembre relativo a la protección de los ani-

males en el momento de la matanza, se ha trabajado conjuntamente con el Ministerio de Agricultura, Alimentación y Medio Ambiente para la elaboración del [Real Decreto 37/2014](#), de 24 de enero, por el que se regulan aspectos relativos a la protección de los animales en el momento de la matanza.

3.4 Encefalopatías espongiformes transmisibles (EETs)

La AECOSAN ha participado activamente a través del Grupo de Expertos de EET de la Comisión Europea en la elaboración de los [Reglamento \(UE\) N° 1148/2014 de la Comisión](#), de 28 de

octubre de 2014, que modifica los anexos II, VII, VIII, IX y X 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 espongiformes.

En el ámbito nacional, se ha trabajado en la elaboración del [Real Decreto 338/2014](#), de 9 de mayo, por el que se modifica el Real Decreto 1911/2000, de 24 de noviembre, por el que se regula la destrucción de los materiales especificados de riesgo en relación con las encefalopatías espongiformes transmisibles. Este real decreto introduce la posibilidad, no contemplada anteriormente en la legislación nacional, de recoger la carne de la cabeza de bovinos en salas de despiece expresamente autorizadas, de conformidad con lo establecido en la normativa comunitaria.

3.5 Zoonosis de transmisión alimentaria

Se ha participado en la elaboración de los Programas Nacionales de Control de Enfermedades Animales para las enfermedades zoonóticas (tuberculosis, brucelosis, EETs, salmonelosis).

3.6 Alimentos irradiados

Durante el año 2014 se remitió a la Comisión Europea el informe de los controles efectuados en España sobre irradiación de alimentos correspondientes al año 2013, 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.

3.7 Subproductos de origen animal no destinados al consumo humano

Se ha participado con el MAGRAMA en la elaboración del Real Decreto 476/2014, de 13 de junio, por el que se regula el registro nacional de movimientos de subproductos animales y los productos derivados no destinados a consumo humano.

A nivel nacional hemos actualizado la [Guía de interpretación de los reglamentos de subproductos de origen animal no destinados al consumo humano \(SANDACH\)](#) generados en establecimientos alimentarios, que fue aprobada y está publicada en nuestra página web. Su finalidad es una mejor comprensión de determinadas disposiciones previstas en la normativa comunitaria y nacional en relación con los SANDACH, en los establecimientos alimentarios. Su objetivo es clarificar determinados aspectos relacionados con la clasificación y el destino de los subproductos generados en algunos establecimientos alimentarios y favorecer la mejor aplicación de los Reglamentos 1069/2009 y 142/2011 desde su entrada en vigor en el año 2011.

3.8 Alimentación animal

Se ha participado en la elaboración del [Real Decreto 578/2014](#), de 4 de julio, por el que se dictan disposiciones para la aplicación en España de la normativa de la Unión Europea relativa a la alimentación de animales de producción con determinados piensos de origen animal.

3.9 Participación en órganos colegiados no adscritos a la Agencia Española de 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 de denominaciones pesqueras comerciales.
- Comisión Nacional del Transporte de Mercancías Percederas.

3.10 Cuestiones a destacar realizadas en coordinación con las comunidades autónomas

Se han continuado los trabajos de armonización de criterios en relación con la aplicación del Reglamento 1099/2009, a través del subgrupo de trabajo de bienestar animal, dentro del grupo de trabajo de mataderos.

El 2 de abril de 2014 tuvo lugar en la AECOSAN un taller sobre la modernización de la inspección en porcino en el que participaron las CC AA y el Ministerio de Agricultura, Alimentación y Medio Ambiente, con el objetivo de realizar un trabajo conjunto de análisis por parte de las administraciones afectadas, de las mejores vías para la puesta en marcha de la nueva normativa y su armonización a nivel nacional.

En el taller se concluyó que era necesario elaborar una guía con orientaciones generales que indicase cuando serían necesarios los procedimientos adicionales a la inspección visual del porcino. Para ello, se ha creado un grupo de trabajo, en el que

participan ocho comunidades autónomas y la AECOSAN, que ha elaborado la [Guía de orientaciones sobre los casos en que realizar procedimientos adicionales en la inspección post mortem en ganado porcino en matadero](#), ratificado en la Comisión Institucional de 26 de noviembre de 2014. Este grupo continúa trabajando en otras tareas.

El 8 de mayo de 2014 se organizó un Taller sobre la aplicación de medidas de flexibilidad, en el que participaron las CCAA y el Ministerio de Agricultura, Alimentación y Medio Ambiente en el que se analizaron las medidas de flexibilidad que ofrecen los reglamentos de higiene y las dificultades detectadas en la aplicación de estas medidas en los diferentes sectores. Se concluyó que era necesaria la aplicación de la flexibilidad en distintos sectores, entre ellos el sector lácteo, describir los conceptos de producción artesanal y tradicional, permitir la cesión de pequeñas cantidades de carne de aves y lagomorfos sacrificados en la explotación, entre otros aspectos. Para ello se crearon dos grupos de trabajo con participación de CC AA y MAGRAMA; uno específico para leche y otro para el resto de cuestiones.

Para homogeneizar los criterios de interpretación legislativa entre las CC AA se crearon distintos grupos de trabajo con las mismas.

- Grupo de trabajo sobre la delimitación de actividades de producción primaria y fases posteriores.
- Grupo de trabajo sobre criterios microbiológicos en alimentos: reducción de frecuencias de muestreo y procedimiento de muestreo en superficies para la determinación de *Listeria monocytogenes*.

Notas Interpretativas

En el ámbito de las actuaciones de coordinación con las CCAA, con el fin de unificar criterios de actuación, durante el año 2014 se han consensado en los foros de discusión técnica y aprobado en Comisión Institucional las siguientes notas interpretativas:

- Guía de orientaciones sobre los casos en que realizar procedimientos adicionales en la inspección post mortem en ganado porcino en matadero.
- Normativa aplicable a la comercialización de carne de codrillo en España.
- Preguntas y respuestas sobre la carne separada mecánicamente.
- Identificación de los centros de embalaje.

3.11 Formación

3.11.1 Ponencias presentadas en congresos, jornadas, cursos y seminarios

- Situación actual y perspectivas de *Salmonella*, *E. Coli* O157 y *Listeria* en relación con la seguridad alimentaria en Europa. Seminario sobre Seguridad alimentaria: viejos patógenos, nuevos retos. Asociación Española de Veterinarios Municipales. Murcia, 29 de enero de 2014.
- Reglamento (CE) N° 2073/2005, situación actual y retos futuros. Jornadas de Referencia 2014, CNA. Madrid, 10 de junio de 2014.
- Inspección en el transporte de alimentos por carretera. XXXV Curso de perfeccionamiento específico para la inspección del transporte por carretera. Escuela de Tráfico de Mérida. 26 de junio de 2014.
- Participación en la mesa redonda sobre el Plan Nacional de Control de *Salmonella*. Jornada de avicultura de la SEPOR. Lorca, Murcia, 18 de septiembre de 2014.
- Criterios microbiológicos y riesgos emergentes. Mesa redonda sobre seguridad alimentaria. XX simposio Nacional Microbiología de Alimentos. Madrid. 2 de octubre de 2014.

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

Reuniones con representantes de distintos sectores y otras entidades:

- Asociación Nacional de Productos de la Pesca Ahumados (ANAPA).
- Asociación Nacional de Industrias de la Carne de España (ANICE).
- Asociación Nacional de Lavaderos de INTERIORES DE CISTERNAS (ANLIC).
- Asociación Nacional de Fabricantes de Conservas de Pescados y Mariscos (ANFACO).
- Asociación de las Empresas de Dietéticos y Complementos Alimenticios (AFEPADI).
- Asociación Española de Productores de Huevos (ASEPRHU).
- Asociación Interprofesional de la Carne de Caza (ASICCAZA).
- Asociación Española de Matronas.
- Asociación Española de Empresarios de Transporte Bajo Temperatura Dirigida (ATFRIE).
- Confederación Española de Organizaciones de Panadería (CEOPAN).
- Federación Nacional de Asociaciones Provinciales de Empresarios Detallistas de Pescado (FEDEPESCA).
- Federación Española de Empresas del Sector de la Producción de Huevos y Ovoproductos (FEDEROVO).
- Federación Española de Industrias de Alimentación y Bebidas (FIAB).
- Organización Interprofesional del Huevo y sus Productos (INPROVO).
- Federación Nacional de Industrias Lácteas (FENIL).
- Red Española de Queserías de Campo y Artesanas.
- Sociedad Española de Ginecología y Obstetricia (SEGO).

3.12 Publicaciones

Tríptico y cartel "Alimentación segura durante el embarazo"

Se ha desarrollado un tríptico divulgativo así como un poster sobre seguridad alimentaria durante el embarazo, en el que se incluyen una serie de recomendaciones relativas a prácticas de higiene alimentaria importantes para las mujeres gestantes y una relación de los alimentos que se deben evitar durante el embarazo por estar asociados a determinados peligros biológicos, químicos y nutricionales. Para desarrollar este material se ha tenido en cuenta el Informe del Comité Científico de la AECOSAN en relación con los riesgos microbiológicos asociados al consumo de determinados alimentos por mujeres embarazadas. También se ha contado con la colaboración de la Asociación Nacional de Matronas y la Sociedad Española de Ginecología y Obstetricia, que han participado tanto en la redacción del texto como en la distribución. Además, la Asociación Nacional de Ma-



tronas ha testado el contenido del tríptico para comprobar en una muestra de 152 mujeres gestantes que el lenguaje es comprensible y adecuado. Esta prueba ha permitido identificar las partes del texto que era necesario modificar para facilitar su comprensión.

En relación con la distribución de los materiales impresos, se ha contado con la colaboración de la Asociación Nacional de Matronas y la Federación de Asociaciones de Matronas para distribuir el tríptico a través de su publicación "Los consejos de tu matrona", que llega aproximadamente al 80% de las embarazos. Los posters se van a distribuir a través de la Asociación Nacional de Matronas y la Sociedad Española de Ginecología y Obstetricia, que los harán llegar a sus asociados en los congresos nacionales de ambas organizaciones. También se ha pedido la colaboración de las Consejerías de Sanidad de las CCAA y Ceuta y Melilla, para que los hagan llegar a los centros de atención primaria y los hospitales.

Tríptico "De tu cocina a la oficina"

Hoy en día cada vez son más las comidas que se realizan fuera de casa, en muchas ocasiones se opta por cocinar en casa y posteriormente consumirlos en el lugar de trabajo, de estudio,... Se ha llevado a cabo un tríptico divulgativo que incluye unas normas mínimas de higiene para evitar los riesgos asociados a la preparación, el almacenamiento y el calentamiento de estas comidas.

Dominó "No juegues con tu comida"

Se ha desarrollado un material lúdico en forma de dominó para la divulgación de las normas básicas de higiene cuando se manipulan alimentos desde que los compramos hasta que los consumimos. Especialmente se presta atención durante la compra, la conservación y el cocinado, evitando la contaminación cruzada en todas estas etapas clave.

3.13 Participación en foros internacionales

Comité Permanente de Vegetales, Animales, Alimentos y Piensos	Reuniones
Seguridad biológica de la cadena alimentaria	10
Grupos de Expertos de la Comisión Europea	Reuniones
Grupo de expertos de EET	1
Grupo de trabajo de aplicación de los reglamentos de higiene	6
Grupo de trabajo restringido sobre moluscos bivalvos vivos	4
Grupo de Expertos de Zoonosis	1
Grupo de trabajo sobre Criterios Microbiológico	3
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:

- para el desarrollo de directrices para el control de parásitos específicos de la carne, presidido por Nueva Zelanda y la Unión Europea,
- sobre histamina en productos de la pesca, presidido por Estados Unidos y Japón.
- Para el desarrollo de Anteproyecto de Norma para el queso fundido, presidido por Nueva Zelanda y Uruguay.

Participación en la 45ª Sesión del Comité del Codex sobre Higiene de los alimentos (17-21 de noviembre). Lima (Perú).

4. Gestión de riesgos nutricionales

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

El [Reglamento \(UE\) 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.

Asimismo, 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, se publicó el Reglamento de ejecución (UE) N° 828/2014 de la Comisión de 30 de julio, relativo a los requisitos para la transmisión de información a los consumidores sobre la ausencia o la presencia reducida de gluten en los alimentos, aunque no será de aplicación hasta el 20 de julio de 2016 y sustituirá al Reglamento (CE) N° 41/2009, de la Comisión de 20 de enero, sobre la composición y etiquetado de productos alimenticios apropiados para personas con intolerancia al gluten, actualmente en vigor.

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://AECOSAN.msssi.gob.es/AECOSAN/web/cadena_alimentaria/detalle/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 2014 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 2014 y como desarrollo normativo del Reglamento 432/2012, se han adoptado en Comitología un total de ocho Reglamentos. El Reglamento (UE) N° 40/2014 de la Comisión, de 17 de enero autoriza una nueva declaración del artículo 13 relativa a la fibra de remolacha azucarera que se incorpora al anexo del Reglamento (CE) N° 432/2012. El Reglamento (UE) N° 686/2014 modifica los Reglamentos (CE) N° 983/2009 y 384/2010 relativos a unas declaraciones de reducción del riesgo de enfermedad de los fitoesteroles y fitoestanoles, estableciendo dos rangos de magnitud de efecto en función de la cantidad de fitoesteroles y fitoestanoles que aporta el alimento. Asimismo, los Reglamentos (UE) N° 1135/2014 y 1226/2014 autorizan sendas declaraciones de reducción del riesgo de enfermedad y el Reglamento (UE) N° 1228/2014 viene a autorizar tres declaraciones de reducción del riesgo de enfermedad y a rechazar cinco. Por otro lado, los Reglamentos (UE) N° 155/2014, 175/2014 y 1229/2014 han venido a rechazar doce, seis y siete declaraciones del artículo 13.5 respectivamente.

Por otra parte, 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 notificado a la Comisión dos solicitudes de descriptor genérico: agua tónica por parte de las autoridades de Reino Unido y probióticos por parte de Italia. Ambos 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 (cafeína, 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 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 2015.

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 10 veces, iniciando el seguimiento de la publicidad de aquellos productos que incumplen con la normativa vigente.



Angela López de Sá, directora de la AECOSAN, inauguró el Seminario *La regulación y autorregulación de la publicidad de alimentos*.

4.4 Productos destinados a una alimentación especial

El 29 de junio de 2013 se publicó en el Diario Oficial de la Unión Europea 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 derogó 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.

Dicho Reglamento 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 forma 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 2014, se ha estado trabajando 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

2014, se han valorado 318 expedientes relativos a alimentos destinados a usos médicos especiales, y se ha tramitado la baja de 24 solicitudes de productos inscritos en el la Oferta de Productos dietéticos del Sistema Nacional de Salud.

Se ha asistido como representante de la AECOSAN a dos reuniones del Comité de Expertos para la Prestación con Productos Dietéticos en la Subdirección antes citada.

4.6 Complementos alimenticios

En el año 2014 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 ha sido sometido al trámite de Audiencia y dispone del preceptivo informe de la Comisión Interministerial para la Ordenación Alimentaria. En este año el proyecto recibió el informe positivo tras la notificación del proyecto a la Comisión Europea y a los Estados miembros por el procedimiento de la Directiva 98/34/CE. Por último, el 30 de octubre de 2014 las Autoridades españolas recibieron el dictamen de conformidad de acuerdo con el procedimiento del artículo 12 del Reglamento (CE) N° 1925/2006, y del artículo 19 de la Directiva 2000/13/CE.

En relación con los trabajos que se están llevando a cabo en Europa para abordar un enfoque común a nivel de la UE en materia del uso de las plantas y partes de plantas en complementos alimenticios, a lo largo del 2014 se ha asistido a la reunión de presentación de la lista alemana de plantas y partes de plantas, cuyo propósito es facilitar la clasificación de las plantas y partes de plantas en los alimentos, en los casos en que su clasificación es "no está clara" o "controvertida". La lista, contiene 590 plantas y no es jurídicamente vinculante, y está

destinada a ser utilizada por las empresas y las autoridades de aplicación como guía. En el ámbito de las plantas para su uso en complementos alimenticios, también se ha participado en la reunión del Advisory Policy Board del proyecto PlantLIBRA, que es un proyecto de financiación europea que finalizó en mayo de 2014 y cuyo objetivo ha sido estudiar seguridad/consumo/ políticas de gestión del uso de las plantas en los 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.

http://AECOSAN.msssi.gob.es/AECOSAN/web/cadena_alimentaria/subseccion/nuevos_alimentos_nuevos_ingredientes.shtml

Además, se realiza un asesoramiento a las empresas, autoridades de control de Sanidad Exterior y autoridades de control oficial de las Comunidades Autónomas, en relación con la clasificación de los productos dudosos como alimentos.

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 2014 se autorizó la microalga *Tetraselmis chuii* como nuevo alimento tras la evaluación por parte del Comité Científico de la AECOSAN. Este nuevo alimento se autorizó mediante una carta nacional dirigida a la empresa y publicada en la página web de la Agencia y de la Dirección General de Sanidad y Consumo de la Comisión Europea, ya que no recibió objeciones el informe inicial.

En 2014, también se recibió otra 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 2014, se han gestionado 34 solicitudes de autorización de comercialización bajo el Reglamento (CE) 258/1997, además de 31 expedientes de notificación por la vía del artículo 5 del Reglamento (este último dato es hasta septiembre de 2014). Por último, en el marco de los nuevos alimentos, hay que destacar que en diciembre de 2013 la Comisión presentó al Parlamento Europeo y al Consejo la propuesta de Reglamento sobre Nuevos Alimentos. Se han celebrado cinco reuniones del Consejo de la Unión Europea a nivel de expertos para debatir la propuesta hasta que en octubre se alcanzó una posición común en el Consejo de la Unión Europea. Con esta propuesta se pretende mejorar la aprobación de los alimentos nuevos y se quiere mejorar el proceso de aprobación y ayudar a las empresas, incluidas las PYMES, a introducirse en el mercado. Esta nueva redacción no incluye en el ámbito de aplicación del Reglamento de Nuevos Alimentos a los alimentos obtenidos de animales clonados y sus descendientes, cuya regulación está prevista en



el marco de dos directivas específicas. Con este nuevo texto se pretende actualizar el Reglamento 258/97 relativo a los nuevos alimentos con el objetivo de mejorar el acceso de nuevos productos al mercado de la Unión Europea, manteniendo un alto nivel de protección de los consumidores. El procedimiento de autorización queda centralizado y se elimina la evaluación nacional lo que implica una reducción de la carga administrativa. También conlleva una reducción de los plazos y costes para obtener una autorización relativa a un nuevo alimento. Introduce asimismo un procedimiento simplificado de autorización para los alimentos tradicionales de terceros países.

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

Liofilizado de microalga *Tetraselmis chuii* 4 de marzo de 2014 (Agencia Española de Consumo, Seguridad Alimentaria y Nutrición (ES)).

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

Decisión de Ejecución de la Comisión 2014/907/UE, de 11 de diciembre de 2014, por la que se autoriza la comercialización de *Clostridium butyricum* (CBM 588) como nuevo ingrediente alimentario con arreglo al Reglamento (CE) N° 258/97 del Parlamento Europeo y del Consejo.

Decisión de Ejecución de la Comisión 2014/905/UE, de 11 de diciembre de 2014, por la que se autoriza la comercialización de copolímero de éter de vinilo y metilo con anhídrido maleico como nuevo ingrediente alimentario con arreglo a lo dispuesto en el Reglamento (CE) N° 258/97 del Parlamento Europeo y del Consejo.

Decisión de Ejecución de la Comisión 2014/890/UE, de 8 de diciembre de 2014, por la que se autoriza la comercialización de aceite de chía (*Salvia hispanica*) como nuevo ingrediente alimentario con arreglo al Reglamento (CE) N° 258/97 del Parlamento Europeo y del Consejo.

Decisión de Ejecución de la Comisión 2014/424/UE, de 1 de julio de 2014 por la que se autoriza la puesta en el mercado de la proteína de semilla de colza como nuevo ingrediente alimentario con arreglo al Reglamento (CE) N° 258/97 del Parlamento Europeo y del Consejo.

Decisión de Ejecución de la Comisión 2014/423/UE, de 1 de julio de 2014 por la que se autoriza la comercialización de citicolina como nuevo ingrediente alimentario con arreglo al Reglamento (CE) N° 258/97 del Parlamento Europeo y del Consejo.

Decisión de Ejecución de la Comisión 2014/396/UE, de 24 de junio de 2014 por la que se autoriza la comercialización de levadura de panadería (*Saccharomyces cerevisiae*) tratada con radiación ultravioleta (UV) como nuevo ingrediente alimentario con arreglo al Reglamento (CE) N° 258/97 del Parlamento Europeo y del Consejo.

Decisión de Ejecución de la Comisión 2014/155/UE, de 19 de marzo de 2014 por la que se autoriza la comercialización de aceite de semillas de cilantro como nuevo ingrediente alimentario con arreglo al Reglamento (CE) N° 258/97 del Parlamento Europeo y del Consejo.

Decisión de Ejecución de la Comisión 2014/154/UE, de 19 de marzo de 2014 por la que se autoriza la comercialización del ácido (6S)-5-metiltetrahidrofólico, sal de glucosamina como nuevo ingrediente alimentario, con arreglo al Reglamento (CE) N° 258/97 del Parlamento Europeo y del Consejo.

Modificada por **Decisión de Ejecución de la Comisión 2014/916/UE**, de 15 de diciembre de 2014 , que corrige el anexo de la Decisión de Ejecución 2014/154/UE por la que se autoriza la comercialización del ácido (6S)-5-metiltetrahidrofólico, sal de glucosamina 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 2014, 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.

4.9 Alergias alimentarias

Durante el año 2014 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.

Adicionalmente, y 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, a lo largo de 2014 se han mantenido diferentes contactos con los sectores afectados (fabricantes, distribuidores, restauración y asociaciones de personas aquejadas de alergias alimentarias) con el objeto de elaborar un [Proyecto de Real Decreto](#) 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.

Este proyecto 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. Real Decreto que, ha sido publicado el 5 de marzo de 2015.

Más información sobre los trabajos del área de Riesgos Nutricionales:

http://AECOSAN.msssi.gob.es/AECOSAN/web/cadena_alimentaria/subseccion/nuevos_alimentos_nuevos_ingredientes.shtml

http://AECOSAN.msssi.gob.es/AECOSAN/web/cadena_alimentaria/subseccion/etiquetado_alimentos.shtml

http://AECOSAN.msssi.gob.es/AECOSAN/web/cadena_alimentaria/subseccion/declaraciones_nutricionales_saludables.shtml

http://AECOSAN.msssi.gob.es/AECOSAN/web/cadena_alimentaria/subseccion/productos_alimentacion_especial.shtml

http://AECOSAN.msssi.gob.es/AECOSAN/web/cadena_alimentaria/subseccion/complementos_alimenticios.shtml

http://AECOSAN.msssi.gob.es/AECOSAN/web/cadena_alimentaria/subseccion/alimentos_piensos.shtml

http://AECOSAN.msssi.gob.es/AECOSAN/web/cadena_alimentaria/subseccion/alimentos_enriquecidos.shtml

http://AECOSAN.msssi.gob.es/AECOSAN/web/cadena_alimentaria/subseccion/lista_notas_interpretativas.shtml

4.10 Formación

4.10.1 Jornadas organizadas por la AECOSAN

Jornada Reglamento sobre información alimentaria al consumidor: compartir experiencias. El 9 de diciembre de 2014 tuvo lugar en Madrid la [Jornada Reglamento sobre información alimentaria al consumidor](#) organizada por AECOSAN, dirigida a autoridades competentes, industria alimentaria, distribución, restauración, consumidores y otras partes interesadas. La jornada se dividió en tres bloques en los que las tres partes implicadas en este reglamento presentaron sus experiencias en relación al mismo. En el primer bloque en el que las autoridades de control presentaron sus experiencias, a continuación lo hicieron los sectores de fabricación de alimentos, hostelería y restauración y por último el sector de la distribución y el comercio especializado. La jornada tuvo como objetivo principal difundir las distintas iniciativas desarrolladas por los agentes implicados en la aplicación de las nuevas exigencias derivadas de la adopción del Reglamento (UE) N° 1169/2011, sobre la información alimentaria facilitada al consumidor, que resultarían de aplicación a partir del 13 de diciembre de 2014.

4.10.2 Ponencias presentadas en congresos, jornadas, cursos y seminarios

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.

Magister 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.

Jornada monográfica con los medios de comunicación. Desayuno informativo.

- La aplicación del Reglamento de información al consumidor. *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.

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 (ANEFP).
- 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).
- Asociación "5 al día-España".
- Asociación Nacional de Fabricantes de Productos de Dietética Infantil (ANDI/AENE).
- Asociación de Cadenas de Restauración Moderna (FEHRCA-REM).

4.11 publicaciones

Folleto resumen de novedades Reglamento sobre Información Alimentaria al Consumidor.

4.12 Participación en foros internacionales

Comité Permanente de la Cadena Alimentaria y Salud Animal	Reuniones
Sección Legislación Alimentaria General	4
Sección Alimentos y Piensos Modificados Genéticamente	8
Grupos de Expertos de la Comisión Europea	Reuniones
Grupo de expertos de etiquetado de alimentos	7
Grupo de Expertos productos para una alimentación especial	4
Grupo de Expertos de declaraciones Nutricionales y de Salud	3
Grupo de Expertos de Nuevos Alimentos	4
Grupos de expertos del Consejo de la Unión Europea	Reuniones
Reuniones preparatorias del Codex	2
Reuniones Propuesta de Reglamento de Nuevos Alimentos	6
Otras reuniones / jornadas internacionales	Reuniones
Presentación Lista Alemana de plantas y partes de plantas	1
Policy Advisory Board PlantLibra	1

Codex Alimentarius

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

- Etiquetado Alimentario; 21-24 de octubre 2014; Roma (Italia).
- Nutrición y Alimentos para Regímenes Especiales; 24-28 noviembre 2014; Bali (Indonesia).

5. Área de relaciones institucionales y coordinación territorial

5.1 Participación en grupos de expertos

5.1.1 Red o grupo de expertos en datos de consumo de alimentos

Sus actividades se centran en la revisión de documentos elaborados por los grupos de trabajo de EFSA y la aportación de información a dicho grupo sobre el trabajo llevado a cabo en España en esta materia. Se ha participado en la reunión anual de expertos, organizada por EFSA, que se celebró en Parma en noviembre de 2014. En dicha reunión se aprobó la guía que establece los requisitos para la realización de encuestas alimentarias en el marco del proyecto europeo de encuesta paneuropea EU Menu. Además se informó de la situación sobre las encuestas que AECOSAN está realizando en este proyecto.

5.1.2 Red de datos de sustancias químicas

Su actividad está encaminada a conseguir una armonización entre los EE MM de la UE en cuanto al modo de recoger y recopilar la información referente a niveles de contaminantes y otras sustancias en alimentos. En 2014 se participó en las dos reuniones anuales (marzo y noviembre) organizadas por EFSA. En ellas se trató sobre los nuevos requisitos para la transmisión de datos de los EE MM (sistema SSD2) y se difundió, la versión existente a la fecha, del sistema de codificación de alimentos FoodEx2.

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 el trabajo de campo y el tratamiento de los datos de consumo de alimentos recogidos en la encuesta ENALIA en población infantil y adolescente. Esta tarea implicó la realización de los controles de calidad y cumplimentación de los datos requeridos por EFSA para la inclusión de esta encuesta en el proyecto EU Menu. 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° 1881/2006 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 2014 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 15.000 datos de diferentes sustancias, como metales, micotoxinas, etc.

5.3 Redes Nacionales

De modo semejante a como EFSA organiza su relación con los EE MM a través de las denominadas 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.

5.4 Grupo de trabajo de codificación de alimentos FoodEx

Siguiendo las directrices de EFSA en materia de recopilación de datos, es necesario implantar un sistema de codificación de alimentos armonizado (FoodEx2). Para poder llevar a cabo esta tarea, se constituyó un grupo de trabajo a nivel nacional, integrado por técnicos de AECOSAN y de ocho CC AA. En 2014 el grupo comenzó la armonización de criterios de nomenclatura y codificación de diferentes alimentos nacionales, tarea en la que AECOSAN coordinó y proporcionó todo el soporte técnico necesario.

5.5 Formación, publicaciones y colaboración con otras entidades

5.5.1 Formación

Durante el año 2014, se organizó el Taller de Codificación de Alimentos en Sistema FoodEx2, realizado en la sede de AECOSAN, los días seis y siete de mayo. El seminario, de 16 horas lectivas y al que asistieron catorce participantes (incluyendo representantes de siete CC AA), fue impartido por el técnico de EFSA, creador y responsable de este sistema.

5.5.2 Colaboración con otras entidades

En 2014 se han firmado, continuado o prorrogado los siguientes convenios de colaboración:

Con la Autoridad Europea de Seguridad Alimentaria (EFSA):

- Convenio para el desarrollo de una encuesta de consumo de alimentos en la población infantil y juvenil española.
- Convenio para el desarrollo de una encuesta de consumo de alimentos en la población española adulta y anciana incluyendo embarazadas

Con Demometrica:

- 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".

6. Comisión interministerial para la ordenación alimentaria (CIOA)

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

- Informe preceptivo de siete proyectos de disposiciones (cuatro propuestas como consecuencia de una transposición de una directiva comunitaria y tres proyectos de ini-

ciativa nacional), en las tres reuniones del Pleno de CIOA celebradas durante 2014.

- Establecimiento de la posición española y gestión como punto de contacto para España de la *Codex Alimentarius* (FAO/OMS), en las 11 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 2014 pueden consultarse en <http://www.codexalimentarius.org/meetings-reports/en/>.
- Coordinación y gestión de la participación de España en 37 grupos de trabajo por medios electrónicos de los Comités del *Codex*, conforme a las directrices aplicables.
- Gestión del procedimiento de información establecido conforme a la Directiva 98/34/CE, de 22 de junio de 1998, con respecto a 85 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 doce informes de observaciones conforme al artículo 8.2 de la Directiva citada, cuatro dictámenes razonados conforme al artículo 9.2 de la misma y tres solicitudes de información complementaria.

7. Registro general sanitario de empresas alimentarias y alimentos

Durante el año 2014 se han gestionado:

- 10.805 inscripciones de nuevas industrias y se ha tomado nota de 22.922 modificaciones (cambios de titularidad, cambios de domicilio, ampliaciones y cambios de actividad y bajas) en las ya registradas.
- 32 certificaciones sobre datos de industrias inscritas en el Registro.
- 129 productos destinados a una alimentación especial han

The screenshot shows the 'Current year and following meetings' section of the Codex Alimentarius website. It features a table with columns for 'Meeting Name', 'Date', 'Code', 'Status', and 'Institution'. The table lists various international food standards meetings, such as the 11th Session of the Codex Alimentarius Commission, and provides details on their dates and locations.

sido anotados en la base de datos tras la comunicación del operador responsable de la comercialización ante la autoridad competente, de los cuales 18 fueron presentados directamente ante esta AECOSAN;

- Dos aguas de bebida envasadas han sido anotadas en la Lista de aguas minerales naturales reconocidas por España en la Unión Europea.
- 2.619 complementos alimenticios han sido incorporados a la base de datos de tras la notificación de su primera puesta en el mercado nacional.
- Igualmente, se ha tomado nota de 4.671 modificaciones de productos destinados a una alimentación especial y 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 continua el seguimiento de la conexión vía 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 y Castilla y León.

8. *Codex alimentarius*

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

- Especies e hierbas culinarias; 11-14 febrero 2014; Cochín (China).
- Métodos de análisis y toma de muestras; 3-7 marzo 2014; Budapest (Hungria).
- Aditivos Alimentarios; 17-21 marzo 2014; Hong Kong (China).
- Contaminantes en los alimentos; 31 marzo- 4 abril 2014; La Haya (Países Bajos).
- Principios generales 7-11 abril 2014; París (Francia).
- Residuos de plaguicidas, 5-10 mayo 2014; Nanjing (China).
- Comisión del *Codex Alimentarius*, 14-18 julio 2014; Ginebra (Suiza).
- Coordinador FAO/OMS para Europa 29ª reunión, 30 septiembre-3 de octubre de 2014; La Haya, (Países Bajos).
- Sistemas de inspección y certificación de importaciones y exportaciones de alimentos 13-17 octubre 2014; Brisbane (Australia).
- Etiquetado de los alimentos 21-24 octubre 2014; Roma (Italia).
- Higiene de los alimentos; 17-21 noviembre 2014; Lima (Perú).
- Nutrición y alimentos para regímenes especiales; 24-28 noviembre 2014; Bali (Indonesia).

Reuniones preparatorias del *Codex* : 11.

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

- Presidencia de un grupo de trabajo y participación en otros siete relacionados con el Comité del *Codex* sobre Contaminantes de los Alimentos.



- Un grupo de trabajo relacionado con el Comité del *Codex* sobre Aditivos Alimentarios.
- Tres grupos de trabajo relacionados con el Comité del *Codex* sobre Higiene de los Alimentos.
- Cuatro grupos de trabajo relacionados con el Comité del *Codex* sobre Sistemas de Inspección y Certificación de Importaciones y Exportaciones de Alimentos.
- Cuatro grupos de trabajo relacionados con el Comité del *Codex* sobre métodos de análisis y toma de muestras.
- Cuatro grupos de trabajo relacionados con el Comité del *Codex* sobre pescado y productos pesqueros.
- Cinco grupos de trabajo relacionados con el Comité del *Codex* sobre frutas y hortalizas frescas.
- Un grupo de trabajo relacionado con el Comité del *Codex* sobre grasas y aceites.
- Dos grupos de trabajo relacionados con el Comité del *Codex* sobre la leche y los productos lácteos.
- Cinco grupos de trabajo relacionados con el Comité del *Codex* sobre especias y hierbas culinarias.

Centro Nacional de Alimentación

1. Residuos de medicamentos veterinarios
 - 1.1 Desarrollo y validación de métodos de análisis
 - 1.1.1 Análisis de cloranfenicol en orina por LC-MS/MS
 - 1.1.2 Análisis de sulfonamidas en miel por LC-MS/MS
 - 1.1.3 Análisis de sulfonamidas, trimetoprima y dapsona en músculo, riñón y leche por LC-MS/MS
 - 1.1.4 Análisis de beta-agonistas en músculo por LC-MS/MS
2. Materiales en contacto con alimentos
 - 2.1 Estudios
 - 2.1.1 Estudio de prospección de la presencia de bisfenol A (BPA) en alimentos enlatados
 - 2.1.2 Estudio de prospección de melamina en alimentos enlatados
 - 2.1.3 Estudio de prospección de plastificantes en alimentos
 - 2.1.4 Desarrollo del proyecto "Tintas de imprimir para envases alimentarios"
 - 2.2 Desarrollo y validación de métodos de análisis
 - 2.2.1 Análisis de litio, cobre, manganeso, hierro y zinc por espectrofotometría de absorción atómica de llama
 - 2.2.2 Análisis de bario y cobalto por espectrofotometría de absorción atómica de cámara de grafito
 - 2.2.3 Reducción del límite de cuantificación en la determinación de bisfenol A
 - 2.2.4 Reducción del límite de cuantificación en la determinación de melamina
3. Organismos modificados genéticamente (OMG)
 - 3.1 Estudios
 - 3.1.1 Proyecto "Pre-Spotted Plates Pilot Project"
 - 3.1.2 Ensayo para la validación de un método screening (elemento específico *Cry3Bb*) para la detección de organismos modificados genéticamente
 - 3.2 Desarrollo y validación de métodos de análisis
4. Alérgenos
 - 4.1 Estudios
 - 4.1.1 Detección de gluten hidrolizado
 - 4.1.2 Estudio comparativo para la determinación de avellana por ELISA y por PCR



5. Toxinas e hidrocarburos aromáticos policíclicos (HAP)
 - 5.1 Estudios
 - 5.1.1 Aflatoxinas en muestras de referencia
 - 5.1.2 Acrilamida en pan fresco y pan de molde
 - 5.1.3 Hidrocarburos aromáticos policíclicos (HAP) y micotoxinas en pimentón con D.O. "Murcia"
 - 5.1.4 Hidrocarburos aromáticos policíclicos (HAP) en productos del cacao
 - 5.1.5 Aflatoxinas en harinas de maíz importadas
 - 5.1.6 Hidrocarburos aromáticos policíclicos (HAP) en suplementos alimenticios
 - 5.2 Desarrollo y validación de métodos de análisis
 - 5.2.1 Hidrocarburos aromáticos policíclicos en alimentos (HAP)
6. Microbiología
 - 6.1 Estudios
 - 6.2 Desarrollo y validación de métodos de análisis
 - 6.2.1 Determinación de la concentración mínima inhibitoria de antimicrobianos frente a cepas bacterianas
7. Antibióticos
 - 7.1 Desarrollo y validación de métodos de análisis
 - 7.1.1 Test Explorer 2.0 para determinación de residuos de antibióticos en músculo
8. Plaguicidas
 - 8.1 Estudios
 - 8.1.1 Residuos de compuestos de amonio cuaternario en alimentos infantiles por LC-MS/MS
 - 8.2 Desarrollo y validación de métodos de análisis
9. Alimentos tratados con radiaciones ionizantes
 - 9.1 Estudios
 - 9.2 Desarrollo y validación de métodos de análisis
10. Organización de ensayos de intercomparación
11. Actividades relacionadas con el mantenimiento del sistema de calidad y con la acreditación del CNA
 - 11.1 Alcance de acreditación
12. Visitas de inspección
13. Publicaciones
14. Participación en otras actividades
 - 14.1 Reuniones y grupos de trabajo internacionales
 - 14.2 Asistencia a congresos, simposios y trainings
 - 14.3 Reuniones y grupos de trabajo nacionales
 - 14.4 Jornadas de referencia
 - 14.6 Participación en jornadas y cursos de formación
15. Desarrollo de aplicaciones informáticas
16. Indicadores
17. Muestras recibidas en el CNA
 - 17.1 Muestras relacionadas con el estudio de triquina: 44
 - 17.2 Muestras para el estudio de determinación de especies, *Listeria* y *Salmonella* en el ámbito del programa de verificación oficial de EE.UU.: 191
 - 17.3 Muestras implicadas en brotes de toxiinfecciones alimentarias: 13
 - 17.4 Muestras de control oficial para la realización análisis dirigidos: 66
 - 17.5 Muestras de cepas para su tipificación: 458
 - 17.6 Muestras de cepas para el estudio de resistencias antimicrobianas: 141

El año 2014 se ha celebrado el 40 aniversario de la inauguración del Centro Nacional de Alimentación. A la celebración asistieron la presidenta y la directora ejecutiva de la Agencia Española de Consumo, Seguridad Alimentaria y Nutrición y se fueron explicando las diferentes actividades que se han ido desarrollando hasta llegar a la actual como Laboratorio Nacional de Referencia.

Durante el año 2014, el CNA ha continuado realizando las actividades derivadas de su función como laboratorio nacional de referencia, así como todas aquellas que tiene asignadas de acuerdo con la Agencia Española de Consumo, Seguridad Alimentaria y Nutrición.

1. Residuos de medicamentos veterinarios

1.1 Desarrollo y validación de métodos de análisis

1.1.1 Análisis de cloranfenicol en orina por LC-MS/MS

El Laboratorio de Referencia de la Unión Europea (EU-RL) ANSES, recomienda que el control del posible uso de cloranfenicol en animales de abasto se realice además en matriz orina, al tratarse de una sustancia prohibida (incluida en el cuadro 2 del Reglamento (UE) N° 37/2010). Siguiendo dicha recomendación, se ha desarrollado y validado según la Decisión 2002/657/CE un método de análisis cuantitativo de confirmación, basado en LC-MS/MS, para el análisis de cloranfenicol en orina. Con este método se ha participado en un ensayo de intercomparación organizado por ANSES durante 2014, siendo el material a ensayar muestras de orina procedente de animales tratados con cloranfenicol.

1.1.2 Análisis de sulfonamidas en miel por LC-MS/MS

Las sulfonamidas, en caso de estar presentes, se encuentran unidas a los azúcares de la miel. Teniendo en cuenta esta circunstancia, se ha puesto a punto y validado un método para el análisis cuantitativo de confirmación de un total de 15 sulfonamidas, en el que se

utiliza una purificación con cartuchos de extracción en fase sólida (SPE) para eliminar el efecto matriz tan acusado de la miel.

1.1.3 Análisis de sulfonamidas, trimetoprima y dapsona en músculo, riñón y leche por LC-MS/MS

Se ha desarrollado y validado según la Decisión 2002/657/CE un método que permite el análisis cuantitativo de confirmación de trimetoprima, dapsona y de un total de 15 sulfonamidas.

1.1.4 Análisis de beta-agonistas en músculo por LC-MS/MS

Se ha aplicado el método desarrollado en 2013 para beta-agonistas en hígado, también a músculo. En importaciones, esta matriz músculo es quizá la más adecuada para el control de residuos de zoonos. El método ha sido validado, según la Decisión 2002/657/CE, para el análisis cuantitativo de confirmación de 15 beta-agonistas en músculo.

2. Materiales en contacto con alimentos

2.1 Estudios

2.1.1 Estudio de prospección de la presencia de bisfenol A (BPA) en alimentos enlatados

El estudio se ha planteado en bebidas refrescantes a niveles bajos de concentración ($<0,1$ mg/kg) con motivo de la reevaluación del BPA por la EFSA y la posibilidad de una disminución en el límite de migración específica, o incluso de su prohibición en todos los materiales para contacto con los alimentos.

2.1.2 Estudio de prospección de melamina en alimentos enlatados

En bebidas refrescantes el límite de migración de este compuesto se redujo de 30 mg/kg a 2,5 mg/kg de alimento, Regla-



mento (UE) N° 1282/2011. El objetivo de este estudio ha sido la obtención de datos que aporten información sobre la conformidad con el nuevo límite de migración en muestras enlatadas de bebidas refrescantes del mercado.

2.1.3 Estudio de prospección de plastificantes en alimentos

Este estudio se ha realizado con el objetivo de obtener datos, en muestras del mercado, en relación a los niveles de migración de plastificantes, desde las juntas de PVC utilizadas en las tapas de metal, al alimento.

2.1.4 Desarrollo del proyecto "Tintas de imprimir para envases alimentarios"

En el último año del proyecto de investigación "Tintas de imprimir para envases alimentarios. Estudio de la migración de fotoiniciadores al alimento", en colaboración con la Universidad de Santiago de Compostela (Plan Nacional I+D+i, Ministerio de Ciencia e Innovación, Ref. Proyecto AGL2011-26531 "MIGRATIN"), se han desarrollado las siguientes actividades de acuerdo con el cronograma del proyecto:

- Estudio de la influencia de las diferentes variables que afectan a la migración en fase de vapor de los fotoiniciadores.

- Determinación de los productos de fotodescomposición derivados de los fotoiniciadores estudiados con anterioridad en el proyecto.
- Modelado de los procesos de migración de los fotoiniciadores estudiados en el proyecto, desde materiales plásticos a simulantes alimentarios y alimentos.
- Publicación de dos artículos en revistas científicas con resultados obtenidos en el proyecto.

2.2 Desarrollo y validación de métodos de análisis

2.2.1 Análisis de litio, cobre, manganeso, hierro y zinc por espectrofotometría de absorción atómica de llama

Validación de la metodología analítica por espectrofotometría de absorción atómica de llama, para la determinación de litio, cobre, manganeso, hierro y zinc en ácido acético 3 %, con límites de migración específica de acuerdo con el Reglamento (UE) No 10/2011 de la Comisión, de 14 de enero de 2011, sobre materiales y objetos plásticos destinados a entrar en contacto con alimentos.

2.2.2 Análisis de bario y cobalto por espectrofotometría de absorción atómica de cámara de grafito

Validación de la metodología analítica por espectrofotometría de absorción atómica de cámara de grafito, para la determinación de bario y cobalto en ácido acético 3 %, con límites de migración específica de acuerdo con el Reglamento 10/2011 de la Comisión, de 14 de enero de 2011, sobre materiales y objetos plásticos destinados a entrar en contacto con alimentos.

2.2.3 Reducción del límite de cuantificación en la determinación de bisfenol A

Reducción del límite de cuantificación en la determinación de bisfenol A en alimentos, por cromatografía de líquidos con de-

tección por fluorescencia, y confirmación con espectrometría de masas.

2.2.4 Reducción del límite de cuantificación en la determinación de melamina

Reducción del límite de cuantificación en la determinación de melamina en bebidas, por cromatografía de líquidos acoplada a espectrometría de masas.

3. Organismos modificados genéticamente (OMG)

3.1 Estudios

Actividades de colaboración con el laboratorio Europeo de Referencia para OMG (EURL-GMFF)

3.1.1 Proyecto "Pre-Spotted Plates Pilot Project"

Se ha colaborado en el proyecto "Pre-Spotted Plates Pilot Project", organizado por el Laboratorio Europeo de Referencia para OMG (EU-RL GMFF) junto con otros laboratorios seleccionados entre los miembros de la *European Network of GMO laboratories* (ENGL).

El objeto del proyecto, además de comprobar el comportamiento analítico de los dos tipos de placas preparadas (PSP), screening (sPSP) e identificación (ePSP) de organismos modificados genéticamente, pretendía evaluar las posibles mejoras en cuanto a tiempo y facilidad de uso, así como valorar el coste económico que supondría la implantación del método PSP en los análisis de rutina en los laboratorios de control oficial.

Cada laboratorio participante realizó el estudio comparativo a partir de los resultados obtenidos, tiempo empleado y estimación del coste en ambos procesos; las placas PSP, placas de screening (sPSP) y placas de identificación de variedades transgénicas (ePSP) y los métodos implantados en rutina en su la-



boratorio, mediante el análisis de nueve muestras complejas, conteniendo simultáneamente diferentes eventos modificados genéticamente y distintas variedades vegetales.

3.1.2 Ensayo para la validación de un método screening (elemento específico *Cry3Bb*) para la detección de organismos modificados genéticamente

Se ha participado en el "ring trial" organizado por el *Joint Research Center* para la validación del método de detección mediante PCR en tiempo real de la secuencia elemento específico *Cry3Bb*. Esta secuencia se encuentra incluida dentro del proyecto GMOval, liderado por el *National Institute of Biology de Slovenia* y financiado por *Food Standards Agency* (UK), cuya finalidad es la incorporación y validación de los métodos de detección de nuevas secuencias de screening eficaces para la detección de organismos modificados genéticamente.

3.1.3 Estudio sobre la presencia de maíz modificado genéticamente en el mercado

En el momento actual el número de organismos modificados genéticamente autorizado en la UE para el consumo humano y animal se ha incrementado notablemente. En el caso de maíz podrían estar presentes en alimentos y piensos 27 variedades modificadas genéticamente.

Con el fin de conocer la incidencia de la presencia de maíz modificado genéticamente en el mercado y el grado de cumplimiento con la legislación vigente, se realizó un estudio sobre 21 muestras adquiridas en el mercado español de distinta procedencia: España y otros estados miembros, EE UU y Sudamérica.

3.2 Desarrollo y validación de métodos de análisis

3.2.1 Ampliación del alcance de acreditación: variedades de soja y maíz modificadas genéticamente

Durante el año 2014, se han puesto a punto, validado e incorporado al alcance de acreditación los sistemas de detección e identificación de variedades de soja y maíz modificadas genéticamente autorizados en la Unión Europea, de forma que en un mismo proceso analítico sea posible identificar el mayor número de eventos transgénicos.

3.2.2 Detección de distintas secuencias genéticas en papaya modificada genéticamente

Como consecuencia de la aparición en la Red de Alertas Europea (RASFF) de numerosas notificaciones debido a la presencia de papaya modificada genéticamente procedente de Tailandia en diferentes países de la unión europea, se ha trabajado en la puesta a punto de los sistemas de extracción de ADN y en la detección de distintas secuencias o elementos genéticos que pudieran estar presentes en esta variedad de papaya MG originada en Tailandia.

4. Alergenos

4.1 Estudios

4.1.1 Detección de gluten hidrolizado

La detección y cuantificación del contenido de gluten en alimentos hidrolizados sigue siendo un reto debido a que no es posible medirlo con exactitud mediante los sistemas ELISA sandwich disponibles.

En los últimos años han aparecido en el mercado sistemas ELISA competitivos desarrollados con la finalidad de detectar y cuantificar gluten hidrolizado simplemente con que se mantenga intacto un solo epítipo en los fragmentos de gluten hidrolizado.

Con el fin de comprobar el comportamiento del método ELISA competitivo, se han realizado estudios sobre muestras de alimentos sometidos a procesos de hidrólisis durante su elaboración, tales como cervezas, salsas, siropes y alimentos infantiles.

De los resultados obtenidos se puede concluir que los sistemas ELISA competitivo aumentan considerablemente la capacidad de detección de gluten hidrolizado frente a los métodos ELISA sandwich, aunque hasta el momento no es posible determinar la exactitud del comportamiento del método, al no disponer de materiales de referencia con gluten hidrolizado.

4.1.2 Estudio comparativo para la determinación de avellana por ELISA y por PCR

La utilización de métodos de Biología Molecular en la detección de alérgenos alimentarios ha proliferado considerablemente en los últimos años, por ser una herramienta útil para la comprobación del cumplimiento del Reglamento 1169/2011 del Parlamento europeo y del Consejo de 25 de octubre de 2011.

Para comprobar su efectividad en la detección de avellana en alimentos, se ha realizado un estudio comparativo entre los



métodos inmunoenzimáticos (ELISA) y los métodos de biología molecular (PCR).

La detección de avellana mediante PCR, se basó en la amplificación de un fragmento de la secuencia del gen que codifica la proteína CorA1, una de las proteínas responsables de la respuesta alérgica de la avellana. La detección inmunológica se realizó mediante el sistema ELISA implantado y acreditado en el laboratorio bajo la norma UNE-EN ISO/IEC 17025.

El estudio se llevó a cabo sobre 21 muestras adquiridas en el mercado, la elección de las muestras se realizó de acuerdo a las características de su etiquetado, de forma que se analizaron por ambos métodos siete muestras etiquetadas como "contiene avellana, siete con la leyenda "puede contener avellana o trazas de avellana" y siete en las que no se hacía mención a la presencia de avellana entre sus ingredientes.

Los resultados obtenidos indican que puede ser comparable la sensibilidad de los métodos, ya que en ambos casos se puede llegar a detectar un contenido de avellana de aproximadamente 2,5 mg/kg.

Además, los resultados obtenidos en las diferentes muestras analizadas fueron concordantes en ambos métodos con pequeñas excepciones.

5. Toxinas e hidrocarburos aromáticos policíclicos (HAP)

5.1 Estudios

5.1.1 Aflatoxinas en muestras de referencia

Se ha realizado bajo contrato con el JRC-IRMM de la CE, un estudio para establecer los valores de contenido en aflatoxinas B1, B2, G1 y G2 en muestras de pistacho en polvo a fin de servir a su caracterización como posibles muestras certificadas de referencia.

5.1.2 Acrilamida en pan fresco y pan de molde

Respondiendo a la solicitud de datos emitida por la Comisión Europea, se ha realizado un estudio sobre la presencia de acrilamida en pan fresco y pan de molde mediante cromatografía líquida acoplada a espectrometría de masas / masas. Se han analizado 20 muestras.

5.1.3 Hidrocarburos aromáticos policíclicos (HAP) y micotoxinas en pimentón con D.O. "Murcia"

Se ha realizado un estudio de prospección de alcance limitado para determinar la incidencia de la presencia de hidrocarburos aromáticos policíclicos (HAP) en muestras de pimentón con denominación de origen (D.O.) "Murcia".

5.1.4 Hidrocarburos aromáticos policíclicos (HAP) en productos del cacao

Se ha realizado un estudio con dos objetivos: el primero de comparar dos métodos analíticos para la determinación de la grasa en tres tipos de productos derivados del cacao (cacao en polvo, mezcla de cacao con fibra de cacao y fibra de cacao) y el segundo determinar la presencia de HAP en este tipo de productos.

Los resultados obtenidos permiten concluir que los dos métodos utilizados en este estudio pueden aplicarse para la determinación de grasa en productos del cacao aunque el método específico descrito en los Métodos Oficiales del AOAC (método 963.15) sería el recomendable para todos los tipos de productos del cacao.

Este estudio pone también de relieve que en el caso de los límites máximos expresados sobre grasa, los límites de cuantificación establecidos en los laboratorios a niveles $< 0,9 \mu\text{g}/\text{kg}$ de producto completo, según exige el Reglamento (UE) N° 836/2011, deberían volver a estimarse por resultar inadecuados en determinados casos.

5.1.5 Aflatoxinas en harinas de maíz importadas

Se analizaron nueve muestras de harina de maíz para determinar la presencia de aflatoxina B1.

5.1.6 Hidrocarburos aromáticos policíclicos (HAP) en suplementos alimenticios

Se ha realizado un estudio de prospección sobre presencia de HAP en suplementos alimenticios. Este estudio ha supuesto el análisis de 60 muestras para investigar la presencia de Benzo(a)pireno, Criseno, Benzo(b)fluoranteno y Benzo(a)antraceno.

5.2 Desarrollo y validación de métodos de análisis

5.2.1 Hidrocarburos aromáticos policíclicos en alimentos (HAP)

El método ha sido desarrollado y validado en el CNA. Con el apoyo de las diversas entidades de normalización europeas, tras haber sido evaluado favorablemente por el Comité Técnico de métodos horizontales de análisis de alimentos del Comité Europeo de Normalización (CEN), ha sido publicado por el CEN como Especificación Técnica con la siguiente referencia y título:



CEN/TS 16621: *Food analysis-Determination of benzo(a)pyrene, benzo(a)anthracene, chrysene and benzo(b)fluoranthene in foodstuffs by HPLC with fluorescence detection*. Esta actividad se ha realizado en el marco del mandato M-463 de la UE y bajo contrato suscrito entre la AECOSAN y el CEN a través de la entidad holandesa de normalización (NEN).

6. Microbiología

6.1 Estudios

6.1.1 Estudio de la Comisión Europea sobre el seguimiento y la notificación de la resistencia de las bacterias zoonóticas y comensales a los antibióticos

En el Servicio de Microbiología Alimentaria se ha llevado a cabo la confirmación y serotipado de un total de 141 cepas de *Salmonella* spp aisladas de canal de pollo pertenecientes a una de las partes del *Estudio de la Comisión Europea sobre el seguimiento y la notificación de la resistencia de las bacterias zoonóticas y comensales a los antibióticos*, Decisión de Ejecución de la Comisión de 12 de noviembre de 2013.

6.2 Desarrollo y validación de métodos de análisis

6.2.1 Determinación de la concentración mínima inhibitoria de antimicrobianos frente a cepas bacterianas

Puesta a punto y validación del método Determinación de la concentración mínima inhibitoria de antimicrobianos frente a cepas bacterianas por microdilución para dar cumplimiento a la Decisión de Ejecución de la Comisión de 12 de noviembre de 2013 sobre el seguimiento y la notificación de la resistencia de las bacterias zoonóticas y comensales a los antibióticos.

7. Antibióticos

7.1 Desarrollo y validación de métodos de análisis

7.1.1 Test Explorer 2.0 para determinación de residuos de antibióticos en músculo

Se ha desarrollado y validado un nuevo método analítico para la

realización del cribado de residuos de antibióticos en músculo. Se trata de un test comercial (Explorer 2.0) que permite la detección de antibióticos de diferentes familias basándose en la inhibición microbiológica

8. Plaguicidas

8.1 Estudios

8.1.1 Residuos de compuestos de amonio cuaternario en alimentos infantiles por LC-MS/MS

8.2 Desarrollo y validación de métodos de análisis

- Validación y acreditación del método para la determinación de residuos de plaguicidas por LC-MS/MS con electro spray negativo.
- Validación de los métodos acreditados para las determinaciones de residuos de plaguicidas, con la finalidad de su adaptación a los nuevos Límites Máximos de Residuos (LMR) establecidos en la normativa.
- Ampliaciones de la validación a nuevas matrices en las categorías de ensayo de residuos de plaguicidas acreditadas.
- Ampliaciones de la validación a nuevos analitos en las categorías de ensayo de residuos de plaguicidas acreditadas



9. Alimentos tratados con radiaciones ionizantes

9.1 Estudios

En cumplimiento de la directiva marco 1999/2/CE, relativa a la aproximación de las legislaciones de los Estados miembros sobre alimentos e ingredientes alimentarios tratados con radiaciones ionizantes, cada país ha de realizar un control de los alimentos en su fase de comercialización indicándose la conformidad o no de los mismos con la normativa europea citada y la directiva de aplicación 1999/3/CE, relativa a la listas positivas.

Se ha efectuado un estudio de 213 muestras de mercado recogidas durante el año 2014, para determinar si habían sido tratadas con radiaciones ionizantes.

Tal estudio se realizó siguiendo las normas UNE-EN 1786, UNE-EN 1787, y UNE EN 13708 para los métodos de espectroscopia de resonancia paramagnética, UNE-EN 13751 para luminiscencia fotoestimulada y UNE-EN 1788 para termoluminiscencia.

Los productos analizados fueron: hierbas aromáticas secas, especias, hortalizas deshidratadas, hierbas para infusión secas, semillas oleaginosas, frutos secos, uvas pasas, aves de corral, pescados, moluscos y crustáceos (gambas).

9.2 Desarrollo y validación de métodos de análisis

Se han ampliado las matrices validadas en los métodos para la detección de alimentos tratados con radiaciones ionizantes. Estas validaciones han permitido abordar el control de mercado durante el año 2014 ampliando el tipo de alimento en el que se había efectuado anteriormente, con la incorporación de las siguientes matrices:

- Validación del método de resonancia paramagnética (EPR) con la matriz gambas conteniendo la cutícula.

- Ampliación de las matrices validadas por el método de termoluminiscencia, con incorporación de especias y la semilla oleaginosa de sésamo.

10. 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
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 gestágenos en grasa perirrenal (62-ZO-14)	2	2
Determinación de tetraciclinas en músculo de porcino (63-ZO-14)	14	12
Determinación de beta-agonistas en hígado de bovino (64-ZO-14)	14	12
Investigación de <i>Salmonella</i> spp en carne	42	14
Recuento por NMP de <i>Escherichia coli</i> en moluscos	27	13
Investigación de toxina estafilocócica en queso curado	13	8
Detección de <i>Salmonella</i> spp. en molusco	27	13
Detección de <i>Listeria monocytogenes</i> en carne	35	13
Recuento de <i>Listeria monocytogenes</i> en queso fresco	34	12
Recuento de aerobios mesófilos totales a 30 °C en leche	28	13
Recuento de <i>Staphylococcus coagulasa</i> positivos en queso fresco	39	11
Detección de larvas de triquina en carne de porcino picada	29	14
<i>Intercomparative exercise for quality assurance on TL, PSL and EPR irradiated for detection</i>	22	Países: Alemania, España, Francia, Italia, Polonia, Rumania y Turquía

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

Durante el año 2014, 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 2014 incluyeron la acreditación de 6 nuevos ensayos flexibles (categorías de ensayo) y de 5 nuevos ensayos cerrados, y modificaciones en el alcance de 10 ensayos cerrados ya acreditados.

11.1 Alcance de acreditación

El alcance acreditado del CNA en vigor durante el año 2014 se recoge en el Anexo Técnico de Acreditación Rev. 27, de 30/05/2014 (Expediente de acreditación 178/LE 397), estando compuesto por:

- 100 procedimientos;
- 67 ensayos cerrados, y
- 33 ensayos flexibles (19 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.

12. Visitas de inspección

Inspección de representantes de Bureau de Industria y Seguridad (BIS) (EEUU) en el Servicio de Microbiología Alimentaria con objeto de realizar una verificación post-compra de enterotoxinas estafilocócicas (Toxin Technology), realizada el 18 de septiembre de 2014.

Visita del Dr. Pozio, Director del Laboratorio de Referencia Europeo para Parásitos, Instituto Superiore di Sanità (ISS), en fecha 30 de octubre de 2014.

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, realizada el 17 de diciembre de 2014.

13. Publicaciones

Durante el año 2014 se han realizado las siguientes publicaciones:

<http://www.aesan.mssi.gob.es/CNA/web/publicaciones/publicaciones.shtml>

Título: *Encuesta de población sobre la percepción de la seguridad y conocimiento de envases y artículos para uso alimentario.*

Autor/es: M.T. Nieto; M.I. Santillana; E. Ruiz; M.E. Cirugeda

Referencia revista/libro: Alimentaria 451, marzo 2014, págs. 67-75

Título: *Simultaneous chromatographic analysis of photoinitiators and amine synergists in food contact materials.*

Autor/es: M. A. Lago, A. Rodríguez-Bernaldo de Quirós, R. Sendón, J. Bustos, M. I. Santillana, P. Paseiro.

Referencia revista/libro: Analytical and Bioanalytical Chemistry (2014) 406:4251–4259

Título: *Instability of an aromatic amine in fatty food and fatty food simulant: characterization of reaction products and prediction of their toxicity.*

Autor/es: R. Paseiro-Cerrato, A. Rodríguez-Bernaldo de Quirós, R. Sendón, J. Bustos, J.J. Sánchez, J. López-Hernández, P. Paseiro-Losada.

Referencia revista/libro: Food Additives & Contaminants: Part A (publicada online en noviembre 2014).

Título: *Benzophenone migration from LDPE to food simulants.*

Autor/es: Miguel A. Lago, Ana Rodríguez-Bernaldo de Quirós, Raquel Sendón, Juana Bustos, Maria T. Nieto, Perfecto Paseiro.

Referencia revista/libro: XX Encontro Luso-Galego de Química. Noviembre 2014. Oporto, Portugal, (ponencia oral).

Título: *Presencia de soja modificada genéticamente en productos del mercado.*

Autor/es: Josefina Gangoso, Silvia Gil, Esther Rico, Marisa Salvador, Miriam Gómez, M^a del Camino Martín-Forero, Mercedes Fernández de la Puebla, M^a Isabel Rodríguez y M^a Isabel Prieto.

Referencia revista/libro: Revista del Comité Científico N° 19, pág. 208-223.

Título: *Developments in mycotoxin analysis: an update for 2012-2013 Referencia.*

Autor/es: F. Berthiller, P. Burdaspal, C. Crews, M.A. Iha, R. Krska, V.M.T. Lattanzio, S. MacDonald, R.J. Malone, C. Maragos, M. Sabino, M. Solfrizzo, J. Stroka and T.B. Whitaker.

Referencia revista/libro: World Mycotoxin Journal, 2014, 7: 3-33.

Título: *TDS exposure project: Relevance of the Total Diet Study approach for the different groups of substances*

Autor/es: Karine Vin, Alexandra. Papadopoulos, Francesco Cubadda, Federica Aureli, Hatice Imge Oktay Basagnez, Marilena D'Amato, Sam de Coster, Laura D'Evoli, María Teresa López Esteban, Martina Jurkovic, Massimo Lucarini, Hayrettin Ozer, Pedro Mario Fernández San Juan, Isabelle Sioen, Darja Sokolic, Aida Turrini, Veronique. Sirot

Referencia revista/libro: Food and Chemical Toxicology 73 (2014) 21-34

Título: *Cómo optimizar la acreditación de los laboratorios que participan en el control oficial de alimentos y piensos.*

Autor/es: María Teresa López, Joaquín Berenguer

Referencia revista/libro: e-medida. Número 7 diciembre 2014

14. Participación en otras actividades

14.1 Reuniones y grupos de trabajo internacionales

El Centro Nacional de Alimentación ha participado en las reuniones, grupos de trabajo y reuniones plenarias convocados por los distintos laboratorios de referencia de la Unión Europea o por otros organismos como la Comisión Europea, el CEN, etc.

El resumen de dichas reuniones por referencias es:

Plaguicidas	2
Dioxinas	2
Residuos de medicamentos veterinarios	3
<i>Listeria monocytogenes</i>	1
Vigilancia de la contaminación bacteriológica y viral de moluscos bivalvos	1
<i>Staphylococcus coagulasa positivos</i>	1
<i>Campylobacter</i>	1
Resistencias a antimicrobianos	1
Parásitos	1
Materiales en contacto con alimentos	4
Organismos modificados genéticamente	3
Micotoxinas	1
Hidrocarburos aromáticos policíclicos	1
Comité del Codex sobre métodos de análisis y toma de muestras	1
Proyecto Europeo de Dieta Total (TDS Exposure)	2
<i>Working Group on the General Application of Regulation (EC) N° 882/2004". DG Health and Consumers -DG SANCO- (Unit E5-Enforcement). European Commission</i>	1

14.2 Asistencia a congresos, simposios y trainings

- Primer Seminario Internacional de Alimentos. Tendencias mundiales (del 28 al 30 de mayo de 2014 Buenos Aires, Argentina).
- Summer School Total Diet Study Exposure. Estambul (Turquía) 23-27/de junio de 2014.
- Asistencia al congreso "Seventh International Symposium on Hormone and Veterinary Drug Residue Analysis, celebrado del 2 al 5 de junio en Gante (Bélgica).
- 34º International Symposium on Halogenated Persistent Organic Pollutants 1 al 5 de septiembre de 2014.
- EURL_AR training course: "Selective isolation, identification and susceptibility testing of ESBL, AmpC and carbapenemasa producing *E.coli* del 24-26 de septiembre 2014.
- Congreso IMEKO FOOD, (del 13 al 15 de octubre de 2014, Roma).
- Simposio internacional: Metales y aleaciones en contacto con los alimentos, (Liubliana- Eslovenia), 6-7 noviembre.
- EURL Training Steroid Profiling. RIKILT (EU-RL), celebrado del 17 al 19 de noviembre en Wageningen (Países Bajos).

14.3 Reuniones y grupos de trabajo nacionales

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

- Participación en 28 reuniones de la Comisión de Acreditación de la Entidad Nacional de Acreditación (ENAC).
- Grupo de trabajo: "Aplicación del R (CE) 882/2004 para el control oficial: Líneas de actuación para facilitar el cumplimiento de la acreditación obligatoria de procedimientos analíticos".
- Grupo de trabajo: "RELSA: Foro de discusión técnica AECO-SAN-CC.AA" Designación de Laboratorios de Control Oficial. Agencia Española Consumo Seguridad Alimentaria y Nutrición.
- Grupo de trabajo: Reunión para discusión de nueva revisión del CGA-ENAC-LEC. Entidad Nacional de Acreditación (ENAC), Madrid.

- Grupo de trabajo de Laboratorios de Control Oficial-AECOSAN (Agencia Española de Consumo, Seguridad Alimentaria y Nutrición).
- Reuniones de la Comisión Nacional del Plan Nacional de Investigación de Residuos (PNIR), en julio y diciembre, así como las reuniones preparatorias previas.
- Reunión del grupo de trabajo de "Métodos de análisis de Metales Pesados" convocada por el Laboratorio Nacional de Referencia. Madrid, 29 de octubre.

Se ha participado en diferentes grupos de trabajo/reuniones de AECOSAN:

- Grupo de trabajo FoodEx de AECOSAN sobre codificación de alimentos.
- Grupo de trabajo de coordinación de las reuniones de contaminantes industriales de la Comisión Europea.
- Estudio coordinado europeo de plastificantes en juntas de tapas de metal.
- Reunión informativa al sector de cerámica/vidrio, sobre las novedades de la modificación de la Directiva de Consejo 84/500/CEE.

14.4 Jornadas de referencia

Las jornadas de referencia se celebraron en el Centro Nacional Alimentación, durante los días 10, 11 y 12 de junio de 2014.

A estas jornadas asistieron 131 técnicos de 16 comunidades autónomas y 79 técnicos del Centro Nacional de Alimentación. Se presentaron 34 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.

Durante las Jornadas se celebró el 40 aniversario de la inauguración del Centro Nacional de Alimentación con la presencia de la Presidenta y la Directora ejecutiva de la Agencia Española de Consumo, Seguridad Alimentaria y Nutrición.

Para más información, el programa de las jornadas está disponible en la web de la AECOSAN mediante el siguiente enlace: http://aesan.msssi.gob.es/AESAN/web/notas_prensa/jornada_referencia_CNA_2014.shtml

14.5 Organización de cursos

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

Título	CC.AA / Países Participantes	Fecha	Participantes
Análisis de cloranfenicol por LC-MS/MS	1	20 y 21 de febrero de 2014	1
Cálculo de la incertidumbre de medida en la cuantificación de OMG en alimentos y piensos	7	25 de febrero 2014	15
Curso de formación para el Estudio de Dieta Total Española (EDT)	2	22 y 23 de abril de 2014	2
Curso sobre técnicas físicas para la detección de alimentos irradiados	1	5 de mayo de 2014	1
Técnicas microbiológicas de cribado y post-cribado de residuos de antibióticos	3	8 y 9 de mayo de 2014	3
Análisis de beta-agonistas en hígado por LC-MS/MS (24-ZO-14)	5	21 de octubre de 2014	5
Análisis de antibióticos en miel por LC-MS/MS (25-ZO-14)	5	22 de octubre de 2014	5

14.6 Participación en jornadas y cursos de formación

- Ponencia "Realización de la auditoria, Cumplimiento de los requisitos de las Notas y Guías de ENAC: CGA-ENAC-LEC, PAC-ENAC-LEC, CEA-ENAC-01, G-ENAC-04, G-ENAC-14, G-ENAC-15, NO-11, NT-03, NT-18, NT-32, Informe de auditoria, finalización y seguimiento de la auditoria" (08-10-14 y 15-10-14), en el curso "Auditorías internas de laboratorios y unidades bajo las normas ISO 15189, 17025 y 9001. Unificación de criterios". Plan de Formación Continuada 2014 del I.S. Carlos III.
- Ponencia *Sustancias prohibidas: posible origen natural. Aplicación de los valores de referencia a efectos de intervención (RPA) en el PNIR.* "Jornada de Residuos de Medicamentos Veterinarios y otros, en alimentos de origen animal". AINIA, Valencia.

- Clase teórico-práctica de residuos de medicamentos en alimentos, en el Magíster en Seguridad Alimentaria. Centro Superior de Estudios de Gestión. Universidad Complutense de Madrid.
- Ponencia "Aspectos prácticos en la interpretación del Reglamento (UE) 10/2011, para garantizar la seguridad alimentaria de un material en contacto con alimentos" en la jornada "La Migración factor clave de la seguridad y calidad de los productos envasados". AINIA. Valencia.
- Ponencia "Verificación de la conformidad de los materiales y objetos en contacto con los alimentos" en el curso Materiales plásticos en contacto con alimentos. Escuela Valenciana de Estudios de Salud, Dirección General de Salud Pública. Valencia.
- Ponencia "Ensayos de migración de materiales" en el curso sobre materiales y objetos en contacto con alimentos. Institu-

- to de Ciencia de la Salud. Dirección General de Salud Pública, Drogodependencias y Consumo. Talavera de la Reina (Toledo).
- Ponencia *Estudio de Dieta Total español*. Magister de Seguridad Alimentaria.
- Ponencia *Los laboratorios nacionales de referencia*. Magister de Seguridad Alimentaria.
- Ponencia en Máster de la Universidad de Murcia en nutrición tecnológica y seguridad, "Avances en Alimentación, Nutrición y Salud" ponencia "El Control Oficial de alimentos y piensos. Laboratorios que participan en el control oficial. Requisitos y exigencias" .
- Ponencia en el Máster de Metrología del Centro Español de Metrología. "Los materiales de referencia para el análisis de alimentos: Directivas aplicables".
- Ponencia primer seminario internacional sobre alimentos seguros-tendencias mundiales. Tendencias en el comercio internacional de alimentos. Buenos Aires.
- VIII Jornadas sobre calidad en el control de la radiactividad ambiental. Control de alimentos en caso de emergencia, Huelva.
- XX Simposio Nacional Microbiología de alimentos. Los laboratorios dentro de AECOSAN.
- I Congreso IMEKOFood. Optimization for the accreditation of official control laboratories. Flexible scope accreditation.
- Ponencia en el Máster de la Universidad de Alicante Avances en Alimentación, Nutrición y Salud" ponencia "El papel de los laboratorios que participan en el control oficial de alimentos y piensos. Legislación aplicable. Requisitos y exigencias.

15. Desarrollo de aplicaciones informáticas

La implantación definitiva en el Centro Nacional de Alimentación, el 22 de agosto de 2008, de la aplicación informática de gestión de muestras y resultados –CNALab– en todos los servicios técnico-analíticos del CNA, supone desde entonces una mejora en el Sistema de Calidad al adaptarse continuamente a la versatilidad del trabajo y a la elaboración de los informes de

ensayo. La incorporación de funcionalidades no consideradas inicialmente, continúan transformando y añadiendo complejidad al CNALab hasta alcanzar una entidad mucho mayor de la que tuvo la aplicación original.

La formación en 2011 de la *Red de laboratorios de Seguridad Alimentaria* ha hecho necesaria en 2014 el inicio de la creación y desarrollo de la aplicación informática RELSA para la gestión de la oferta analítica de los laboratorios que participan en trabajos de control oficial.

16. Indicadores

1	Parámetros analíticos totales	14 867
2	Ensayos de intercomparación organizados por el CNA	14
3	Comunicaciones técnicas	61
4	Asistencia a reuniones	86
5	Suministro de material de referencia	105
6	Nuevas técnicas analíticas acreditadas	11
7	Número total de publicaciones científicas	6
8	Ensayos de intercomparación con participación del CNA	74
9	Cursos impartidos	7
11	Número estancias de formación de personal externo, nacional e internacional (personal externo, no becario)	2

17. Muestras recibidas en el CNA

Durante el año 2014 se han registrado en el Centro Nacional de Alimentación un total de 2 209 muestras de las cuales se pueden destacar los siguientes grupos desglosados por las CC AA de procedencia:

17.1 Muestras relacionadas con el estudio de triquina: 44

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	Castilla La Mancha	Castilla y León	Cataluña	Madrid	Navarra
Nº Muestras	12	3	2	12	14	1

17.2 Muestras para el estudio de determinación de especies, *Listeria* y *Salmonella* en el ámbito del programa de verificación oficial de EE UU: 191

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	32	17	97	7	22	16

17.3 Muestras implicadas en brotes de toxiinfecciones alimentarias: 13

En ellas se procedió a investigar la posible presencia de toxina botulínica o *Clostridium botulinum*.

Comunidad Autónoma	Andalucía	Castilla y León	Extremadura	Madrid	Valencia
Nº Muestras	6	2	2	2	1

17.4 Muestras de control oficial para la realización análisis dirimentes: 66

Comunidad Autónoma	Aragón	Castilla -La Mancha	Cataluña	Galicia	Murcia	Valencia
Nº Muestras	3	1	10	1	1	50



17.5 Muestras de cepas para su tipificación: 458

Recibidas en el CNA en el ámbito del *Programa de cooperación científica con las CC AA para el tipado de cepas y enterotoxinas.*

Comunidad Autónoma	Andalucía	Baleares	Canarias	Castilla y León	Madrid	Navarra
Nº Muestras	34	10	221	53	4	48
Comunidad Autónoma	Extremadura	Galicia	La Rioja	Murcia	Valencia	
Nº Muestras	7	1	2	3	75	



17.6 Muestras de cepas para el estudio de resistencias antimicrobianas: 141

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	Baleares	Canarias	Castilla y León	Madrid	Navarra
Nº Muestras	12	10	8	49	4	21
Comunidad Autónoma	Extremadura	Galicia	Murcia	Valencia		
Nº Muestras	7	1	3	26		

Laboratorio de Referencia de la Unión Europea de Biotoxinas Marinas

1. Actividades de coordinación de los Laboratorios Nacionales de Referencia de Biotoxinas Marinas de la UE
 - 1.1 Reuniones
 - 1.1.1 Reunión anual de los Laboratorios Nacionales de Referencia de la red europea
 - 1.1.2 Grupos de trabajo
2. Ensayos de aptitud
3. Desarrollo de métodos analíticos
4. Producción científica del EURLMB
 - 4.1 Participación en congresos internacionales y simposios
 - 4.2 Publicaciones
5. Misiones
 - 5.1 Comité europeo de normalización (CEN/TC 275)
6. Asesoramiento científico

Laboratorio Nacional de Referencia de Biotoxinas Marinas (LNRBM)

1. Ensayos de aptitud



Entre las funciones y actividades del Laboratorio de Referencia de Biotoxinas Marinas de la Unión Europea (EURLMB) cabe destacar:

- La colaboración con la Comisión Europea, proporcionando asistencia científica y técnica.
- La coordinación de actividades de los Laboratorios Nacionales de Referencia (LNRs) para conseguir objetivos concretos de armonización e implantación de metodologías analíticas en el campo de las biotoxinas marinas.
- La organización de ejercicios de intercomparación que permiten realizar un adecuado seguimiento de los Laboratorios Nacionales de Referencia (LNRs).
- La organización de cursos y trainings dirigidos al personal de los Laboratorios Nacionales de Referencia (LNRs) y a expertos de países en desarrollo.
- 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 2014.

1. Actividades de coordinación de los Laboratorios Nacionales de Referencia de Biotoxinas Marinas de la UE

1.1 Reuniones

1.1.1 Reunión anual de los Laboratorios Nacionales de Referencia de la red europea

El XVII workshop organizado y coordinado por el EURLMB, tuvo lugar los días 23 y 24 de Octubre en Lisboa, (Portugal). Con una



elevada participación, este año la reunión contó con la asistencia de veintitrés NRLs de los distintos países miembros.

Uno de los objetivos prioritarios en la reunión es la revisión de las actividades desarrolladas durante el año, con especial énfasis en el análisis de los ensayos de aptitud y la evaluación de los resultados de los mismos.

1.1.2 Grupos de trabajo

Grupo de trabajo de LC-MS

Este año se han organizado dos grupos de trabajo de LC-MS. El primero, celebrado en Vigo durante el mes de junio, tenía como objetivo principal tratar temas relacionados con la implementación de la técnica de cromatografía de líquido acoplada a la espectrometría de masas en tándem (LC-MS/MS), como método de referencia para el análisis de las biotoxinas lipofílicas. Además de la participación de representantes de los laboratorios nacionales de referencia de la UE, asistieron como expertos

invitados, el Dr Michael Quilliam del National Research Council de Canadá, el Dr Paul McNabb del Cawthron Institute de Nueva Zelanda y el Dr. J.M Leao de la Universidad de Vigo.

El segundo grupo de trabajo tuvo lugar en Lisboa el 22 de octubre. El principal objetivo de este grupo de trabajo fue evaluar un estudio enviado por la Comisión Europea al EURLMB. El estudio presentado se centraba en la evaluación de los efectos de la elaboración industrial de conservas de mejillones en la determinación de toxinas lipofílicas por LC-MS/MS.

Grupo de trabajo sobre PSP

Celebrado el 16 de enero en Bruselas. El objetivo principal de este grupo de trabajo fue analizar las posibles causas por las que algunos laboratorios obtenían resultados no satisfactorios en los ensayos de aptitud. Además de la participación de representantes de los laboratorios nacionales de referencia de la UE, asistió como experto invitado, el Dr J.F. Lawrence, *Head of the Food Research Division in Health Canada*.

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 países terceros. Los ejercicios organizados cubrieron las toxinas amnésicas (ASP), las toxinas paralizantes (PSP) y toxinas lipofílicas reguladas por la UE (grupos AO, AZA y YTX).

3. Desarrollo de métodos analíticos

La tareas desarrolladas por el EURLMB en lo que se refiere al desarrollo e implementación de metodologías analíticas para Biotoxinas Marinas se lleva a cabo en colaboración con el grupo de investigación del Dpto. De Química Analítica y Alimentaria de la Universidad de Vigo. Durante el año 2014, la actividad se centro en:

- Proyecto de validación internacional, con fines de armonización, del método de cromatografía de líquido acoplada a la espectrometría de masas en tándem (LC-MS/MS) para el análisis multitoxina.
- Colaboración con el Grupo de investigación del Departamento de Química Analítica y Alimentaria de la Universidad de Vigo, en el desarrollo, puesta a punto y optimización del método LC-MS/MS, para su aplicación al análisis de toxinas emergentes (iminas cíclicas, ciguatoxinas, palitoxinas)
- Evaluación de la aplicabilidad y desarrollo de un método de LC-MS/MS para biotoxinas paralizantes (PSP).
- Desarrollo e implementación de metodologías analíticas alternativas, en particular para toxinas emergentes (ciguatoxinas), mediante la colaboración entre la Universidad de Vigo y el Fred Hutchinson Research Cancer Center en Seatt-



le (EEUU). En esta línea de trabajo también se está colaborando con el Profesor Yasumoto, Japón, para el desarrollo de estándares y materiales de Referencia.

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 y los resultados de la misma se describen a continuación.

4.1 Participación en congresos internacionales y simposios

- *III Encontro en Tecnicas de Caracterizacao e Analise Quimica.* Universidade do Minho. Braga, Portugal. 6 de junio de 2014.
- *Cromatography as alternative to biological assays in the European legislation: An example in Marine Biotoxins Control.*

- AOAC Meeting: 33rd Annual Meeting and Training. Seattle, USA. 17 y 19 de junio de 2014.
Meeting of the AOAC Task Force on marine and freshwater toxins. Meeting and Training on Accurate Mass Workshop.
- AOAC 128th Annual Meeting. Boca Ratón, Florida (US). 7 y 10 de septiembre de 2014.
Hot topics in marine toxin detection.
Transitioning to the new official methods for marine biotoxins: Proficiency Testing and implementation.
- Biospain 2014. Santiago de Compostela, España. 24 de septiembre de 2014.
Advances in the analysis of marine biotoxins.
- Seminario en el Instituto Português do Mar e da Atmosfera (IPMA), Lisboa. 22 de octubre de 2014.
Challenging times for the control of Marine Toxins in the European Union: The perspective from the EU Reference Laboratory for Marine Biotoxins.

4.2 Publicaciones

- *Intra-laboratory validation of a fast and sensitive UHPLC-MS/MS method with fast polarity switching for the analysis of lipophilic shellfish toxins.* *Journal of AOAC International* Vol. 97, No 2 (2014).
 - *“Challenging times for the detection of Marine Biotoxins in the EU.”* Capítulo del libro *“Toxins and biologically active compounds from microalgae”*. Editor: Gian Paolo Rossini. Editorial: Science Publishers, 43 La Motte Streer, St. Helier, Jersey JE4 8SD, British Channel Islands. Capítulo 18, páginas 566-584 (2014).
- Presentación oral:
- *Transitioning to the new official methods for marine biotoxins: Proficiency Testing and implementation.*
Autores: Ana Gago-Martínez, Begoña Ben Girey, Óscar Vilariño, Araceli Escudeiro



5. Misiones

5.1 Comité europeo de normalización (CEN/TC 275)

El EURLMB participo en mayo, en la segunda reunión del grupo de trabajo del CEN/TC 275. Los temas estudiados en esta reunión se centraban en la determinación de saxitoxina y ácido domoico, mediante HPLC.

5.2 Participación en fóruns internacionales

El Director del EURLMB participo como experto invitado en distintos eventos y fóruns científicos relacionados con las Biotoxinas marinas:

- “III Encontro em técnicas de caracterização e análise química. Braga (Portugal).
- “AOAC Pacific Northwest section 33rd Annual Meeting & Training”. Seattle.
- “128th AOAC Annual Meeting & Exposition”. Boca Ratón, (Florida).
- Biospain 2014. Santiago de Compostela, (España),



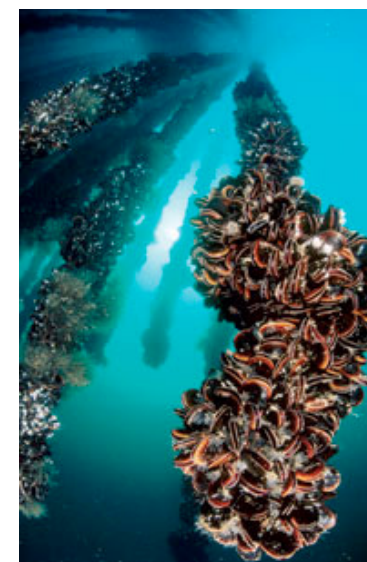
6. Asesoramiento científico

El EURLMB tiene entre sus funciones prioritarias el asesoramiento a la Comisión Europea en materia de Biotoxinas Marinas. Durante el 2014, el EURLMB participó como experto invitado de la DG Sanco, en el grupo de trabajo de moluscos bivalvos, en el que también participan, representantes de la Comisión Europea, de la FVO, de las Autoridades Competentes y de industrias de la Union Europea relacionadas con los moluscos bivalvos. También se ha participado dando asesoramiento a la DG Sanco en el grupo de trabajo del CODEX, creado para el estudio de los métodos de detección de Biotoxinas marinas. La colaboración con la FVO se centro en el Proyecto de Equivalencia de moluscos bivalvos EU/USA.

Laboratorio Nacional de Referencia de Biotoxinas Marinas (LNRBM)

Entre las funciones y actividades del Laboratorio Nacional de Referencia de Biotoxinas Marinas cabe destacar:

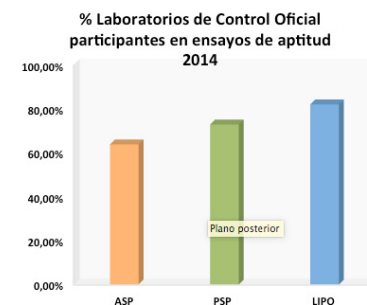
- Proporcionar asistencia científica y técnica a la autoridad competente.
- La difusión a la autoridad competente y a los Laboratorios de Control Oficial de Biotoxinas Marinas, de la información suministrada por el Laboratorio Europeo de Referencia.
- La organización de ejercicios de intercomparación en los que puedan participar los Laboratorios de Control Oficial de Biotoxinas Marinas.
- Proporcionar asistencia y coordinar las actividades de los Laboratorios de Control Oficial de Biotoxinas Marinas en materias relacionadas con las Biotoxinas marinas.



1. Ensayos de aptitud

Los laboratorios de Control Oficial han participado en los siguientes ensayos de aptitud: determinación de toxinas amnésicas (ASP), determinación de toxinas paralizantes (PSP) y determinación de toxinas lipofílicas reguladas por la UE (LIPO).

El porcentaje de participación es elevado ya que de los once Laboratorios de Control Oficial, participan en todos los ensayos un mínimo de siete laboratorios.



Autoridad Europea de Seguridad Alimentaria (EFSA)

1. Cooperación con la Autoridad Europea de Seguridad Alimentaria (EFSA)

Con el Foro Consultivo (*Advisory Forum*)

2. Punto Focal de EFSA

Asistencia a reuniones

Intercambio de información y visibilidad de EFSA

Participación en grupos de trabajo

Lista española de artículo 36

Coordinación a nivel nacional de las redes científicas

Grupo de nanotecnología en el ámbito alimentario

Red nacional de riesgos emergentes

3. Programa de intercambio de científicos y personal

4. Con el foro Consultivo de Comunicación (*Advisory Forum Communication Working Group*)



Jornada informativa con EFSA.

1. Cooperación con la Autoridad Europea de Seguridad Alimentaria (EFSA)

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 cuatro reuniones celebradas y organizadas por la EFSA, en Atenas (marzo), Oslo (julio), Venecia (septiembre) y Parma (diciembre).

2. Punto Focal de EFSA

http://aesan.msssi.gob.es/AESAN/web/punto_focal_efsa/subseccion/punto_focal.shtml

Durante el año 2014, se ha continuado desarrollando las funciones de la AECOSAN como Punto Focal de la Autoridad Europea de Seguridad Alimentaria (EFSA) en España.

Asistencia a reuniones

Se ha asistido a las tres reuniones realizadas entre los Puntos Focales de la Unión Europea y la propia EFSA, celebradas en Parma (febrero y junio) y Berlín (octubre). 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.

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 documentos de la Plataforma de Intercambio de Información (IEP), la gestión de la lista de entidades nacionales colaboradoras 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 2014, se ha prestado especial atención a las actividades relacionadas con el funcionamiento de las redes científicas de EFSA, así como la coordinación por parte de los Puntos Focales, a nivel nacional.

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 las noticias de Punto Focal 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 EFSA y para la actualización de la información procedente de ésta. Además, se continúa facilitando información a través de un boletín digital. Desde la creación de AECOSAN, este boletín ha pasado a denominarse Punto Focal de EFSA Informa, y se dedica casi en exclusividad a noticias y peticiones de información procedentes de EFSA y otros puntos focales.

Se ha continuado con el intercambio de información de carácter científico a través de la IEP de EFSA, a la que acceden los miembros de su foro consultivo, su grupo de trabajo de comunicaciones, los puntos focales y el personal de las unidades de EFSA, así como científicos de los diferentes países de la Unión Europea. Desde la Agencia se han incorporado siete documentos, todos correspondientes a informes elaborados por el Comité Científico de AECOSAN, y todos traducidos al inglés.

De igual manera, 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, Chequia, Croacia, Eslovaquia, Finlandia, Francia, Letonia, Noruega y Portugal; con un total de más de 15 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 al virus de la lengua azul, monacolina-K, arsénico en organismos acuáticos, deoxivalenol, consumo de complementos alimenticios dirigidos a culturistas, calidad y seguridad de la carne congelada, contenido en metales pesados de alimentos ecológicos y libres de gluten, o casos de intoxicación por consumo de remolacha, entre otras. Otros países han solicitado que se haga publicidad sobre eventos nacionales de interés para la comunidad científica, como seminarios sobre sanidad animal u OGM en la producción de alimentos.

Participación en grupos de trabajo

Además, la Agencia ha participado en el grupo de discusión para la elaboración de una guía para la gestión del flujo de información generado por las redes científicas, creado por mandato de la Red de Puntos Focales de EFSA, que finalizó con la elaboración de una guía.

Lista española de artículo 36

En relación a la Lista española de Artículo 36, la Agencia ha colaborado en la entrada de la Universidad de Valencia y de la propia AECOSAN 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 que tendrán su entrada en la Lista en el año 2015.

Además, el 2 de octubre de 2014 se celebró la III Jornada de cooperación científica con EFSA, principalmente dirigida a la cooperación en el ámbito del artículo 36 y que contó con ponencias de la Autoridad Europea, del IRTA (Instituto de Investigación y Tecnología Agroalimentarias), de las seis organizaciones de entrada más reciente en la lista (la Universidad Rovira Virgili, la Universidad de Almería, la Universidad del País Vasco, el Instituto Carlos III y el Instituto Nacional de Investigación y Tecnología Agraria y Alimentaria) y de la AECOSAN. Asistieron la mayoría de las organizaciones españolas que figuran en la denominada lista de artículo 36, entre los que figuran algunos miembros del Comité Científico de la AESAN, así como representantes de organizaciones de futura nueva entrada en dicha lista.

Coordinación a nivel nacional de las redes científicas

Durante el año 2014, se ha incrementado el trabajo de coordinación con los representantes españoles en las Redes Científicas de EFSA.

En esta línea se organizó la cuarta reunión del grupo nacional de nanotecnología en el ámbito alimentario y la primera reunión de la red nacional de riesgos emergentes.

Grupo de nanotecnología en el ámbito alimentario

El grupo de trabajo sobre nanotecnología en el ámbito alimentario 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 se reunió en la sede de la Agencia el 25 de noviembre de 2014.

El objetivo del grupo de trabajo español sobre nanotecnología es evaluar la situación actual de la nanotecnología y su implicación con la seguridad alimentaria. 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,

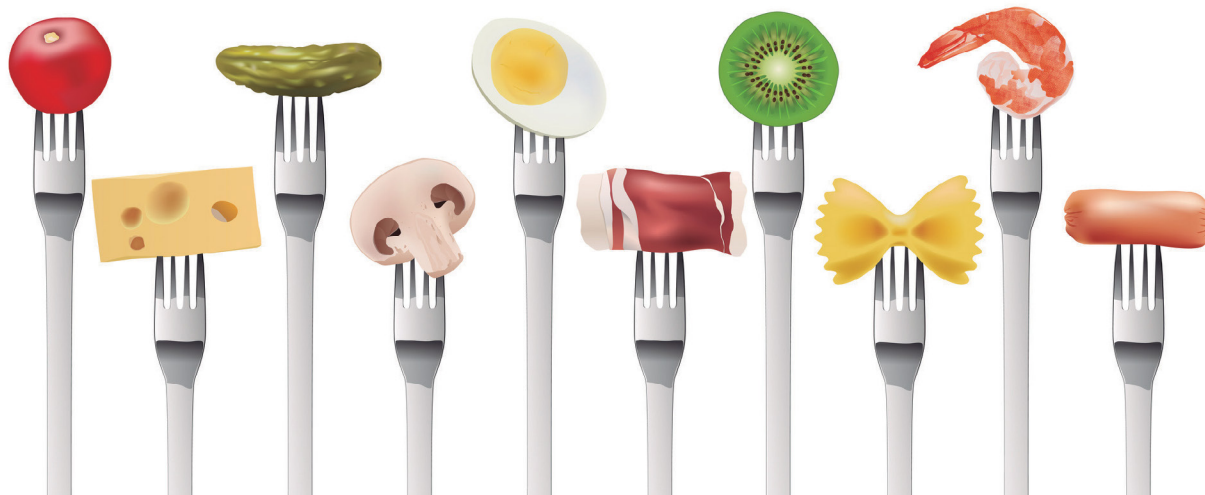
realizó una presentación sobre los aspectos más destacados de la cuarta reunión de la red de EFSA. Además, se discutieron temas de interés en esta área, como la definición legal de nanomaterial y nanoproducción recogidas en el Reglamento (UE) N° 1169/2011 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 25 de octubre de 2011, sobre la información alimentaria facilitada al consumidor; así como las dificultades técnicas de medida o los trabajos realizados por grupos de investigación españoles.

Red nacional de riesgos emergentes

El pasado día 24 de noviembre, se celebró en la sede de AECOSAN la reunión de creación de la red nacional de riesgos emergentes. Esta red se constituye con el fin de establecer las herramientas nacionales previstas en el artículo 30 de la Ley 17/2011 de Seguridad Alimentaria para coordinar las actuaciones necesarias para la identificación y evaluación de riesgos emergentes. Además, esta red dará apoyo al representante nacional en la Red de Intercambio de Riesgos Emergentes de EFSA.

La red tiene un carácter multidisciplinar, con representantes de múltiples áreas, como riesgos biológicos, riesgos químicos o nutricionales, procedentes de universidades de todo el territorio español, centros de investigación y otros ministerios.

Durante la reunión celebrada el día 24 de noviembre, el representante nacional en la red científica de EFSA sobre riesgos emergentes, el Dr. Juan José Badiola, de la Universidad de Zaragoza, realizó una presentación del trabajo de la red, de la metodología de trabajo, así como de las necesidades que una red nacional podría cubrir. Otros expertos nacionales realizaron presentaciones sobre potenciales riesgos emergentes de interés, como biotoxinas marinas o riesgos biológicos.



3. Programa de intercambio de científicos y personal

El Programa de Intercambio de científicos y personal (*The EFSA Guest Scientist & Staff Exchange scheme*) es un programa nuevo creado por EFSA, cuyo objetivo principal es mejorar la cooperación científica, facilitando la puesta en común del conocimiento científico entre EFSA y los Estados miembros, así como apoyar el establecimiento de nuevas capacidades de evaluación de riesgos.

En 2014, AECOSAN participó en el proyecto piloto organizado por EFSA para este nuevo programa. Un miembro del personal de EFSA realizó una estancia de tres días en AECOSAN durante los cuales se celebró un seminario sobre descripción y codificación de alimentos, con el fin de adquirir conocimientos sobre la implementación del sistema FoodEx, con especial hincapié en aquellos alimentos típicos españoles.

Posteriormente, una trabajadora de AECOSAN realizó una estancia de cuatro días en EFSA con el objetivo de adquirir conocimientos y experiencia en dos áreas: (i) la base de datos de expertos de EFSA y (ii) el trabajo realizado por EFSA en priorización de riesgos.

4. Con el Foro Consultivo de Comunicación (*Advisory Forum Communication Working Group*)

(Ver página 136 de la Memoria)



Otras actividades internacionales

1. Heads of European Food Safety Agencies (HoA)
FLEP: Food Law Enforcement Practitioners
Reunión del proceso de revisión del reglamento 178/2002
(Fitness check)
2. Colaboración de la AECOSAN con Arabia Saudí
3. Visitas institucionales



1. Heads of European Food Safety Agencies (HoA)

AECOSAN forma parte del grupo de Jefes de Agencias europeas en materia de seguridad alimentaria. Se reúnen dos veces al año coincidiendo con las presidencias del consejo. Este grupo informal lleva a cabo distintas acciones en materia de gestión de riesgos. Durante los dos últimos tres años AECOSAN lleva liderando una estrategia en dicho grupo encaminada a la armonización de los protocolos de gestión en casos de crisis alimentarias. Dichos trabajos han resultado en reuniones con la Comisión Europea encaminadas a la modificación de la legislación actual en materia de gestión y comunicación de crisis.

En el 2014 se ha finalizado el segundo Informe: *Guidelines for Management and Communication during Food and Feed safety incidents*.

En 2015 está previsto continuar los trabajos con la Comisión, reformar los protocolos actuales de gestión de crisis en AECOSAN y realizar un simulacro de crisis coordinado junto con los EMs (Estados miembros) la COM y la EFSA.

FLEP: Food Law Enforcement Practitioners

Es un grupo que depende de los HoA, se reúnen una vez al año y se toman en cuenta temas muy diversos relacionados con la implementación de la legislación alimentaria en Europa: complementos, fraudes, control, etc... Una reunión en el 2014.

Reunión del proceso de revisión del reglamento 178/2002 (Fitness check)

Revisión que por ahora se han hecho dos reuniones en el 2014. Y se han rellenado tres cuestionarios, y se han hecho dos audioconferencias.

2. Colaboración de la AECOSAN con Arabia Saudí

Desde el año 2013, y a iniciativa de la Agencia Saudí de Seguridad Alimentaria (*Saudi Food And Drug Authority*, SFDA), la AECOSAN viene realizando cursos de información de dos semanas a inspectores de esa agencia.

La formación se realiza conjuntamente con la dirección general de Salud Pública de Castilla-La Mancha y con la ayuda de la Fundación Española para la Cooperación Internacional, Salud y Política Social (FCSAI).

Se han coordinado dos cursos en los años 2013 y 2014 y en el año 2015 se han programado otros dos, el primero ya ha tenido lugar del 23 de febrero al 6 de marzo.

Además, se ha llevado a cabo la formación de dos días al director del Área de calidad de la *Saudi Food And Drug Authority*, SFDA.

En la siguiente tabla se resume esta actividad:



Arabia Saudi	
16-01-2014/17-01-2014	Visita de Mr. Bin Sarhan, <i>Head of the Quality Department of the Saudi Food and Drug Authority</i> .
28-04-2014/09-05-2014	Visita de un grupo de seis inspectores de seguridad alimentaria de Arabia Saudí para realizar dos semanas de formación en la AECOSAN y en la Comunidad de Castilla-La Mancha.
23-02-2015/06-03-2015	Entrenamiento de un grupo de 10 inspectores de la SFDA en distintos aspectos de la seguridad alimentaria. La formación se llevó a cabo la primera semana en la Agencia Española de Consumo, Seguridad Alimentaria y Nutrición donde se les formó en múltiples áreas, entre ellas, la legislación y el sistema de seguridad alimentaria en la UE, el control oficial de alimentos, el registro de empresas alimentarias y alimentos, la legislación en riesgos químicos, biológicos y nutricionales, la Red de alerta alimentaria comunitaria (RASFF) y, también, los sistemas de calidad y análisis microbiológico en el Centro Nacional de Alimentación. La segunda semana en Castilla-La Mancha, conocieron de forma más práctica cómo se lleva a cabo el control oficial en una comunidad autónoma y cómo se realiza la coordinación con la AECOSAN. La Fundación Española para la Cooperación Internacional, Salud y Política Social (FCSAI) se encargó del apoyo logístico del desarrollo de la actividad en base a un convenio firmado con la AECOSAN para la colaboración en proyectos de cooperación al desarrollo, formación, investigación y asistencia técnica, tanto a nivel nacional como internacional.

3. Visitas institucionales

China	
12-06-2014	Visita institucional de una delegación china interesada en diferentes temas sobre seguridad alimentaria y su organización en España.
Taiwan	
10-07-2014	Visita institucional de una delegación de la oficina económica y cultural de Taipei (Taiwan) con el fin de conocer la AECOSAN y la organización en seguridad alimentaria en España.
Croacia	
17-07-2014/18-07-2014	"Expert Mission" Zagreb (Croacia), dentro del programa TAIEX de la Comisión Europea. (Subdirección General Coordinación de Alertas y Programación de Control Oficial).
Ecuador	
08-09-2014	Visita de la asesora de Salud y Educación del municipio de Guayaquil (Ecuador) para recibir información sobre la Estrategia NAOS. (Estrategia NAOS).
Embajada de Italia en Madrid	
08-10-2014	Conferencia "Salus per Cibum. España e Italia: dos países amigos, una filosofía sobre alimentos y salud". El objetivo de la conferencia era fomentar, por un lado, una alimentación saludable con productos de calidad y, por otro, el consumo y la producción sostenible.
China y ETIS Agrónomos, UPM	
17-10-2014	Visita de ocho investigadores/profesores chinos y tres ETIS , que vienen por un proyecto de investigación en el que participa la Escuela Técnica Superior de Ingenieros Agrónomos, UPM, sobre trazabilidad de los alimentos. Les interesa conocer las competencias de la AECOSAN, actividades y procedimientos que desarrolla, especialmente en cuanto al control de la trazabilidad de los alimentos.

Visita de la oficina económica de Taipei a la AECOSAN.



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 Grupo de trabajo sobre Auditorías del Control Oficial
 - 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 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 La red de alerta alimentaria (SCIRI)
 - 2.1.1 Datos relativos a las notificaciones gestionadas a través del SCIRI
 - 2.1.2 Evolución temporal en la gestión de expedientes 2010-2014
 - 2.1.3 Tratamiento datos relativos a la gestión de expedientes de alerta nacionales 2014
 - 2.1.4 Tratamiento datos relativos a la gestión de expedientes de información nacionales 2014
 - 2.2 La red de alerta de productos no alimenticios (SIRI)
 - 2.2.1 Notificaciones gestionadas en 2014
 - 2.2.2 Evolución de las notificaciones de la Red de Alerta desde 2000
 - 2.2.3 Datos sobre la gestión de las alertas 2014
 - 2.2.4 Otras actividades en el marco de la red de alerta
3. Otras actividades
 - 3.1 Formación
 - 3.1.1 Iniciativa "Mejor formación para una alimentación más segura"
 - 3.1.2 Participación en labores de formación
 - 3.2 Asistencias a reuniones internacionales y nacionales
 - 3.2.1 Reuniones de carácter internacional
 - 3.2.2 Reuniones de carácter nacional
 - 3.3 Convenios
 - 3.4 Respuesta a las cuestiones formuladas por los ciudadanos
 - 3.5 Sistema de información para la gestión de alertas alimentarias e información de control oficial
 - 3.6 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 2014 se podrían agrupar en tres grandes grupos: el Plan Nacional de Control Oficial de la Cadena Alimentaria (PNCOCA), el Informe Anual de Resultados del Plan y el grupo de trabajo sobre auditorías y verificación del Control Oficial.

1.1.1. Plan Nacional de Control Oficial de la Cadena Alimentaria

El Plan Nacional de Control Oficial de la Cadena Alimentaria (PNCOCA) se elabora para dar cumplimiento a lo establecido en el Art.41 del Reglamento (CE) 882/2004. En él se incluye una descripción de la estructura y la organización de los controles oficiales en todo el territorio nacional. Se trata de un plan quinquenal sujeto a actualización y adaptación anual, con este fin los distintos usuarios graban sus modificaciones en la aplicación informática ALCON, la cual se emplea para realizar esta actualización.

Durante el año 2014 se ha actualizado la información contenida tanto en la parte A del Plan y sus anexos, como en la sección III de la parte B en la cual se incluyen los programas de control oficial en establecimientos alimentarios.

Destacar la actualización del anexo de laboratorios de control oficial dependientes de las CC AA en el cual se han incluido los laboratorios que se han designado conforme al PNT- Designación de laboratorios que se aprobó el 2014.

La nueva versión del Plan para 2015, finalizada a principios del mismo año, se encuentra disponible en el siguiente enlace:

http://aesan.msssi.gob.es/AESAN/docs/docs/control_oficial/plan_anual/2015/PLAN_NACIONAL_CONTROL_CADENA_ALIMENTARIA2015.pdf



PLAN NACIONAL DE CONTROL OFICIAL DE LA CADENA ALIMENTARIA 2011 – 2015



aecosan



Puesto que la vigencia del presente Plan finaliza en el 2015, se está trabajando ya en el nuevo Plan Nacional de Control Oficial de la Cadena Alimentaria (2016-2020) con el fin de intentar mejorar tanto su contenido como su estructura. Se han mantenido diversas reuniones con el resto de Autoridades Competentes implicadas: Ministerio de Agricultura Alimentación y Medio Ambiente, Sanidad Exterior y Consumo en las que se ha trabajado para:

- Consensuar una nueva estructura general del Plan, reorganizando el contenido del actual Plan.

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

Respecto a los Programas de control oficial en establecimientos alimentarios. Se está trabajando en:

- Revisión y reestructuración de los programas ya existentes.
- Elaboración de nuevos programas de control oficial mediante grupos de trabajo constituidos por personal de AECOSAN y de las CC AA.
- Diseño de objetivos e indicadores para la verificación de la eficacia de los sistemas de control oficial.

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 2014 se recopilaron y analizaron todos los datos del control oficial encuadrados en el Plan correspondientes al 2013. 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 2013, en el ámbito de la Salud Pública, señalar que el promedio de CC AA que ejecutaron cada uno de los programas de control ha aumentado respecto al año anterior. Actualmente la media de CC AA que lleva a cabo cada uno de los programas se sitúa en 13.



INFORME ANUAL 2013

PLAN NACIONAL DE CONTROL OFICIAL DE LA CADENA ALIMENTARIA
2011 – 2015

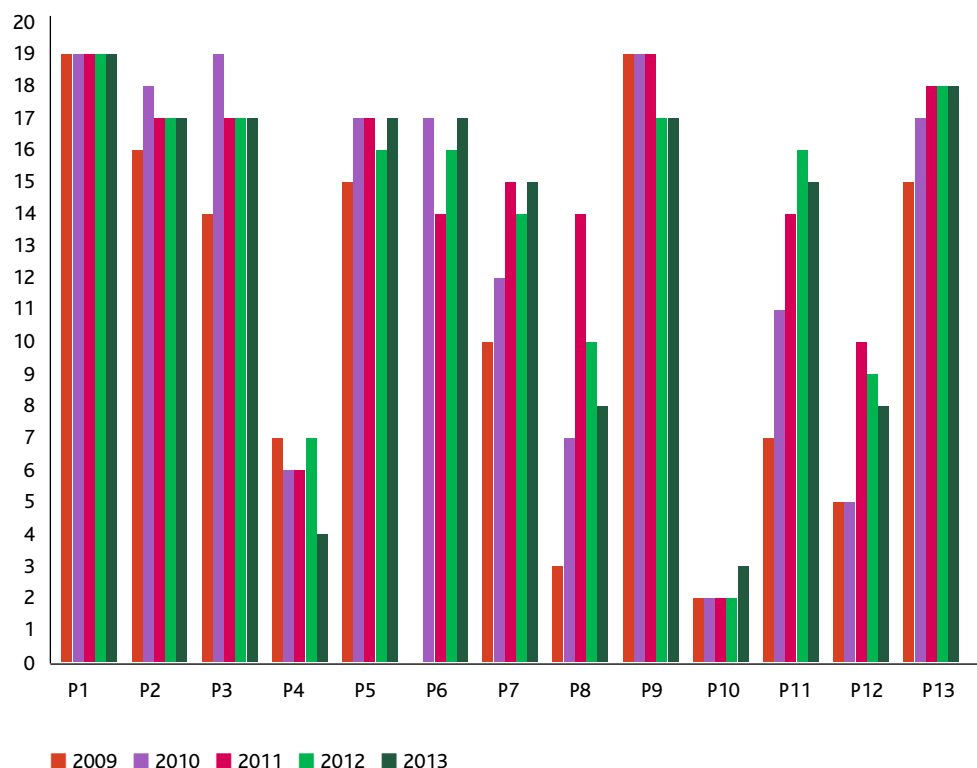


El informe anual correspondiente a 2013 puede consultarse en el siguiente enlace:

http://aesan.mssi.gob.es/AESAN/docs/docs/control_oficial/planes_nacionales_especificos/2013_2/Informe_anual_2013.pdf

En cuanto al grado de implantación del Plan en el territorio español, en la siguiente gráfica se puede observar el número de CC AA que han remitido sus datos de control oficial de cada uno de los programas de la sección III del Plan, relativo al control de establecimientos alimentarios, desde el año 2009 al 2013:

Gráfico 1. Número de CC AA que han llevado a cabo los distintos programas de control. Años 2009-2013



- | | | | |
|----|---|-----|---|
| 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 | | |

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

1.1.3 Grupo de trabajo sobre auditorías del Control Oficial

Como continuación del trabajo iniciado en 2012 al crear un grupo de trabajo de auditorías del control oficial, y del “Seminario internacional sobre auditorías del control oficial” desarrollado en septiembre de 2013, en marzo de 2014 se celebró en AECOSAN un “Taller sobre auditorías del control oficial”.

Este taller contó con la asistencia de representantes de las diferentes CC AA y su principal objetivo fue proporcionar una orientación en materia de auditorías sobre el control oficial integrando los conceptos existentes en la legislación europea y en normas internacionales en materia de gestión de calidad y auditorías.

Tras el taller se reactivó el grupo de trabajo de auditorías con el fin de desarrollar un documento marco sobre auditorías del control oficial y una serie de documentos más específicos. Se constituyeron cuatro grupos y cada uno se centró en el desarrollo de los documentos relacionados con un aspecto concreto. De forma general se elaboró el documento marco y el glosario, de forma específica cada grupo elaboró los siguientes documentos:

Grupo 1 en temas horizontales:

- Mandato de auditoría
- Competencias equipo auditor
- Buenas prácticas

Grupo 2 en aspectos de programación:

- Universo de auditorías
- Aspectos a revisar en las auditorías

Grupo 3 cuestiones relativas a la propia realización de auditorías:

- Plan de auditoría
- Informe anual de resultados
- Informe de auditoría

Grupo 4 se centró en la independencia y el examen independiente:

- Objetivos, principios y competencias para la realización del examen independiente
- Informe para examen independiente
- Modelo de independencia en el proceso de auditoría y en el examen independiente

1.2 Oficina Alimentaria y Veterinaria

1.2.1 Actividades desempeñadas en 2014 con las auditorías de la Oficina Alimentaria y Veterinaria en España

La Oficina Alimentaria y Veterinaria (OAV) programó la realización de 8 auditorías en nuestro país a lo largo del 2014, 3 de las cuales evaluaron los controles oficiales establecidos en los siguientes ámbitos de Salud Pública:

- 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, para evaluar la aplicación de las normas sanitarias sobre subproductos animales y productos derivados llevada a cabo del 17 al 25 de noviembre de 2014.

También se ha continuado trabajando en la gestión de algunas de las auditorías realizadas en el 2013:

- Auditoría DG (SANCO) 2013/6672 de productos de la pesca.



- Auditoría DG (SANCO) 2013/6661 sobre contaminantes.
- Auditoría DG (SANCO) 2013/6837 para la revisión general del perfil país.

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:

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
2013/6672 Productos de la pesca	→						→
2013/6661 Contaminantes	→						→
2013/6837 Revisión general perfil PAÍS	→						→
2014/7079 Bienestar animal en matadero			→				
2014/7071 Uso del sistema TRACES	→						→
2014/7041 Usos de proteínas animales transformadas (PAT) para piensos de los peces	→						

Cada una de las auditorías sigue su propio cronograma, si bien, tal y como se indica en el cuadro, al finalizar el 2014 todas las auditorías realizadas durante el 2013 habían sido gestionadas en su totalidad.

Respecto a las dos primeras auditorías que tuvieron lugar en 2014, queda pendiente el envío de los planes de acción; en cuanto a la tercera y última auditoría realizada en 2014, aún se está esperando que la OAV envíe el correspondiente borrador de informe.

Cómo actividad complementaria a las auditorías realizadas por la OAV, y con el fin tanto de conocer el estado de situación de las recomendaciones de los distintos informes de auditoría como de facilitar su seguimiento, se trabaja con un documento en formato Excel en el cual se van recopilando dichas recomendaciones.

1.3 Otras actividades en la planificación del control oficial

1.3.1 Procedimientos documentados

En el 2014 se ha revisado el siguiente documento:

- **Procedimiento normalizado de trabajo para la elaboración del informe anual de resultados de control oficial en el ámbito de la AECOSAN y las CC AA.** Se actualizó la versión anterior de 2013 con numerosas modificaciones tales como: adaptación a las correspondencias establecidas con el módulo de plaguicidas de la aplicación ALCON, incorporación de la nueva clasificación de medidas adoptadas en el control oficial, puntualizaciones y/o aclaraciones en numerosos programas de control oficial.

Además se han desarrollado y aprobado dos nuevos documentos:

- **Procedimiento de actuación de las autoridades competentes ante la detección de incumplimientos de la normativa en materia de seguridad alimentaria y de bienestar animal.** Cuyo objetivo es armonizar las actuaciones realizadas por las autoridades competentes en la ejecución de los controles oficiales ante la detección de incumplimientos.
- **Procedimiento para la designación de los laboratorios de Control Oficial para productos alimenticios de acuerdo con los principios establecidos en el Reglamento (CE) 882/2004.** Elaborado con el fin de definir las condiciones para la designación de los laboratorios que realizan análisis de muestras para el control oficial de alimentos.

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 la vigilancia de las resistencias a los antimicrobianos asociada 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.

A nivel del territorio nacional se ha llevado a cabo dentro del programa de zoonosis la realización de 24882 muestras siendo 968 no conformes (3,9 %), durante el año 2013, porcentaje superior al del año 2012 (2,5%) siendo la *Listeria* el agente más frecuentemente detectado (324 muestras), aunque por porcentaje en relación al número de muestras investigadas son *Yersinia* (11,9%) y *Campylobacter* (21,6%). Con respecto al año 2012, se ha incrementado el número de muestras no conformes en *Salmonella*, *Campylobacter*, *Listeria* y *E. coli*.

Tabla 1. Número de muestras positivas por agente zoonótico (datos de 2013)

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>	12.230	322	2,6
<i>Campylobacter</i>	771	167	21,6
<i>Listeria</i>	8.431	324	3,8
<i>Yersinia</i>	254	30	11,9
<i>E. coli</i> VTEC	1.902	90	4,7
Enterotoxinas estafilocócicas	136	2	2,4
<i>Enterobacter sakazakii</i>	85	1	1,1
Histamina	810	18	3,2
<i>Staphylococcus</i>	253	14	5,5
Total	24.882	968	3,9

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 53 millones), como en matanzas domiciliarias y cacerías (369.928 piezas de caza).

En cuanto a los datos de 2013 sobre la vigilancia de la resistencia a los antimicrobianos asociada a los agentes zoonóticos presentes en alimentos, en lo referente a *Salmonella* spp. de un total de 139 aislados (262 en 2012) de dicho agente, en 109 (169 en 2012) se presentó resistencia al menos a un antibiótico. En el caso de *Campylobacter* spp., los 147 aislados estudiados (216 en 2012) presentaron resistencia al menos a un antibiótico 140 (205 en 2012). Para *E.coli* no patogénico, aparecieron 87 aislados resistentes (30 en 2012) al menos a una sustancia de un total de 144 estudiados (64 en 2012).

A lo largo de 2013 se han recibido en AECOSAN un total de 168 notificaciones de muestras positivas a triquina en carne de caza silvestre (155 jabalíes, carne de cerdo doméstico (3 de matanzas domiciliarias y 10 sacrificadas en matadero) para dar

cumplimiento a Plan Nacional de Contingencia frente a Triquina. Desde AECOSAN se ha efectuado a su vez comunicación de dichos casos a las unidades competentes del Ministerio de Agricultura, Alimentación y Medio Ambiente.

Asimismo, se han llevado a cabo labores 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. En el marco de este plan, las cepas de *Salmonella* aisladas en canales de broilers y pavos por las autoridades competentes de las CC AA han sido enviadas al Centro Nacional de Alimentación para realizar las pruebas de sensibilidad antibiótica.

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 2013 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 (44.771 frente a 43.311). En relación con las no conformidades, ha habido en términos absolutos una disminución en 2013, llegando a 73.

Tabla 2. Datos correspondientes al plan dirigido. Las conclusiones más relevantes son

	Nº muestras	No conformes	%
Bovino	9.766	9	0,09
Porcino	18.655	17	0,09
Ovino / caprino	4771	26	0,54
Equino	328	0	0
Avícola	6.985	7	0,10
Acuicultura	532	6	1,13
Leche	953	4	0,42
Huevos	839	2	0,24
Conejos	1.078	1	0,09
Caza granja	35	0	0
Caza silvestre	208	0	0
Miel	621	1	0,16
Total	44.771	73	0,16

Ha disminuido asimismo el porcentaje de no conformidad (0,16% en 2013 frente a 0,20% en 2012). El mayor número de no conformidades se ha debido a residuos de antibióticos, cómo en años anteriores.

En lo referente al plan de sospechosos, se ha recogido 1111 muestras con un porcentaje de no conformidad del 0,90% (10 muestras) siendo en su mayor parte debido a residuos de antibióticos.

El no respeto de los periodos de espera, los tratamientos sin receta ni prescripción veterinaria, la administración errónea de piensos medicamentosos y el envío a sacrificio de animales enfermos y tratados son las principales causas de estos incumplimientos.

En el seno de la Comisión Nacional del Plan Nacional de Investigación de Residuos, se ha incidido en el tema de que los laboratorios que actualmente están acreditados, además de cumplir lo estipulado en el Decisión 2002/657/CE, sobre la validación del método, deben paulatinamente conseguir la acreditación de los mismos. Esto hace que las técnicas empleadas por algún laboratorio no puedan ser utilizadas en el marco de este plan.

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 2013 un total de 2159 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 (47,70%) y el mínimo a cereales (1,16%). El 1,70% de las muestras fueron no conformes (36 muestras), siendo dicho porcentaje superior al del año 2012 (1,22% y 27 muestras respectivamente). La mayor parte de las no conformidades han sido detectadas en frutas y hortalizas (31 muestras).

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	746	679	91%	63	8.4%	4	0.5%	4	0.5%
Alimentos infantiles	123	123	100%	0	0.0%	0	0.0%	0	0.0%
Cereales	25	19	76%	5	20%	1	4.0%	0	0.0%
Productos procesados	235	186	79%	46	20%	3	1.3%	1	0.4%
Frutas, hortalizas y otros	1030	528	51%	456	44%	46	4.5%	31	3.0%
Total	2159	1535	71%	570	26,5%	54	2.5%	36	1.7%

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 tenida 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 Comunidades Autónomas y de los Estados miembros 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 2014, se han tramitado 177 expedientes de información motivados por incumplimientos de legislación de los que 148 notificaciones se corresponden con productos alimenticios españoles y 29 fueron efectuadas sobre productos alimenticios de origen no español.

Los más numerosos corresponden a carnes y derivados (103), siendo el principal motivo la contaminación biótica y a productos pesqueros (43), en los que la contaminación química ha sido la incidencia más detectada.

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

Durante el año 2014 se han gestionado un total de 38 expedientes de reexpedición motivados por notificaciones de inmovilización, destrucción y/o solicitud de devolución de productos

alimenticios. Del total de expedientes de reexpediciones gestionados corresponden 4 a productos cárnicos, por problemas de etiquetado, contaminación química y aspectos comerciales, 32 a productos pesqueros, principalmente por contaminación química y dos a otros productos. En 36 ocasiones estuvieron implicados productos de origen nacional y en 2 productos originarios de países terceros.

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 2014 se ha efectuado el seguimiento a un total de 10 peticiones de información relativas a la autorización sanitaria de establecimientos tanto de España como de países miembros 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, o bien de establecimientos que habían sido dados de baja recientemente.

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 EE MM en 2012, desde la AECOSAN y concretamente desde el Área de Planificación 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. Asimismo, se han mantenido informadas a las CC AA, tanto a través de los Foros de debate técnico como mediante correo electrónico.

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 continúan manteniendo reuniones del grupo de trabajo de expertos Veterinarios (salud pública) y de expertos Fitosanitarios, en el año 2014 se han celebrado un total de ocho reuniones.

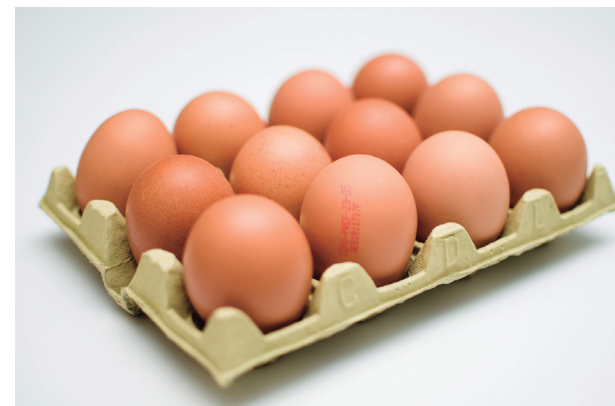
2. Actividades en el marco de la gestión de las redes de alerta¹

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 (en adelante 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 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

¹En este apartado sólo se han consignado los datos más relevantes relativos a las notificaciones gestionadas como alertas puesto que los datos completos de la gestión de este Sistema se publicarán en la página web en una memoria específica anual.



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, y de otros sistemas de Red de Alerta Alimentaria como son el Comunitario (*Rapid Alert System for Food and Feed-RASFF*), y de otros sistemas de alerta internacionales como INFOSAN.

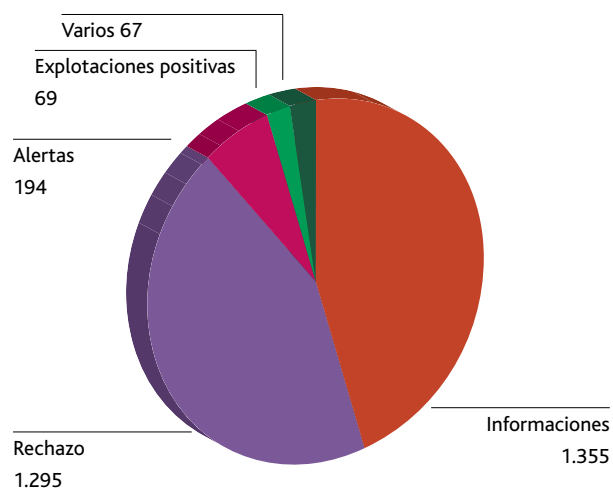
Por último hay que destacar la publicación, el 11 de enero de 2011, del Reglamento (UE) N° 16/2011 de la Comisión, de 10 de enero de 2011, por el que se establecen las medidas de ejecución del Sistema de Alerta rápida para los Productos Alimenticios y los Alimentos para Animales. Actualmente el SCIRI, 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

Número de expedientes gestionados en 2014

A lo largo del año 2014, se han gestionado a través del SCIRI un total 2.911 expedientes relativos a productos alimenticios, de los cuales 194 correspondieron a alertas, 1.355 a informaciones, 1.295 a rechazos de productos alimenticios, 67 a los clasificados como varios y, por último, 69 a explotaciones positivas al uso de sustancias prohibidas y/o medicamentos de uso veterinario por encima de los límites legalmente establecidos. A estas cifras hay que sumar aquellas notificaciones que fueron retiradas, en el transcurso de la gestión de los expedientes correspondientes, por las autoridades notificantes, que han sido 3 alertas, 33 informaciones y 18 rechazos.

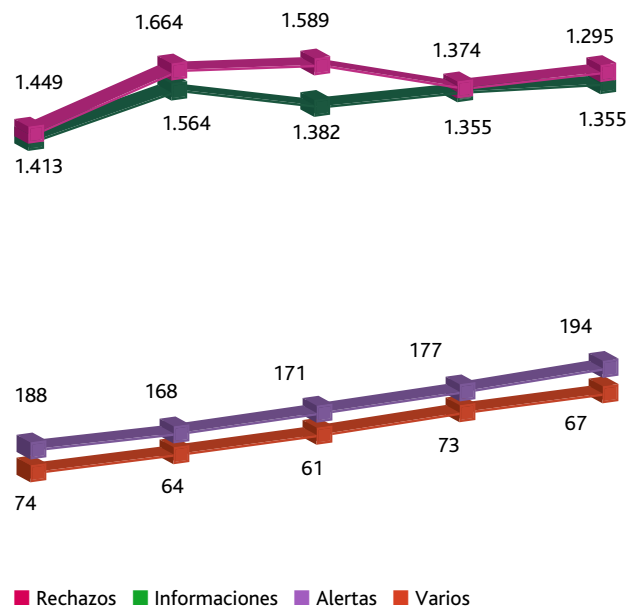
Gráfico 2. Número de expedientes gestionados en 2104



2.1.2 Evolución temporal en la gestión de expedientes 2010-2014

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

Gráfico 3. Evolución temporal en la gestión del SCIRI



Durante el año 2014, siguiendo la tónica de los últimos cinco años, han predominado las notificaciones gestionadas como información (1.355) sobre las de alerta (194).

Asimismo, a la vista de los datos expuestos, se puede concluir que en el año 2014 se ha producido un aumento en el número de expedientes gestionados como alerta, si se compara con los datos del año 2013, por el contrario se ha producido una disminución en el caso de los expedientes de información y rechazo.

A continuación se expone una serie de gráficos y tablas relativos al tratamiento de los datos extraídos de los expedientes de alerta gestionados en el SCIRI.

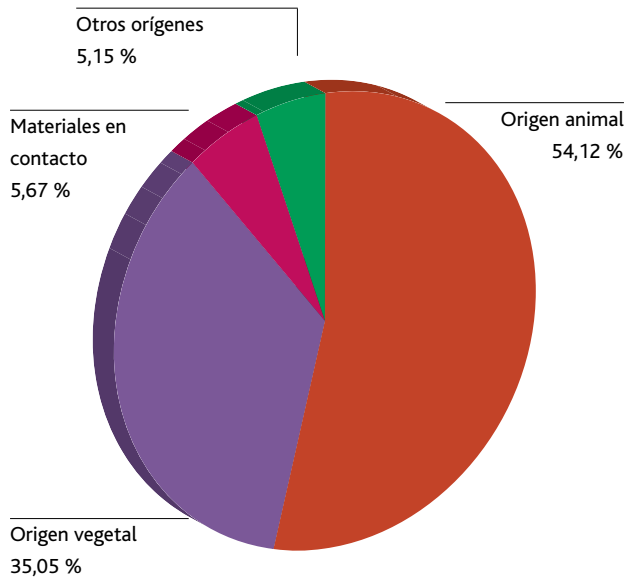
2.1.3 Tratamiento datos relativos a la gestión de expedientes de alerta nacionales 2014

Distribución según categoría de producto

De las 194 notificaciones que dieron lugar a la apertura de expedientes de alerta, el 54.12% fueron debidas a peligros detectados en productos de origen animal, el 35.05% en productos de origen vegetal, el 5.67% a materiales en contacto con alimentos y, por último, el 5.15% se refirió a otros alimentos.

Al igual que en años anteriores, el mayor número de notificaciones con mucha diferencia fueron relativas a productos de la pesca. Destacan a continuación, aunque en número menor, preparados alimenticios especiales, y cereales, harinas y derivados.

Gráfico 4. Distribución de las notificaciones de alerta por categoría de producto



Origen de los productos alertados

En el año 2014 el 17.01% de los productos notificados fue de origen extracomunitario mientras que en el resto de los casos el origen fue la Unión Europea. De las notificaciones comunitarias, 115 fueron de origen nacional.

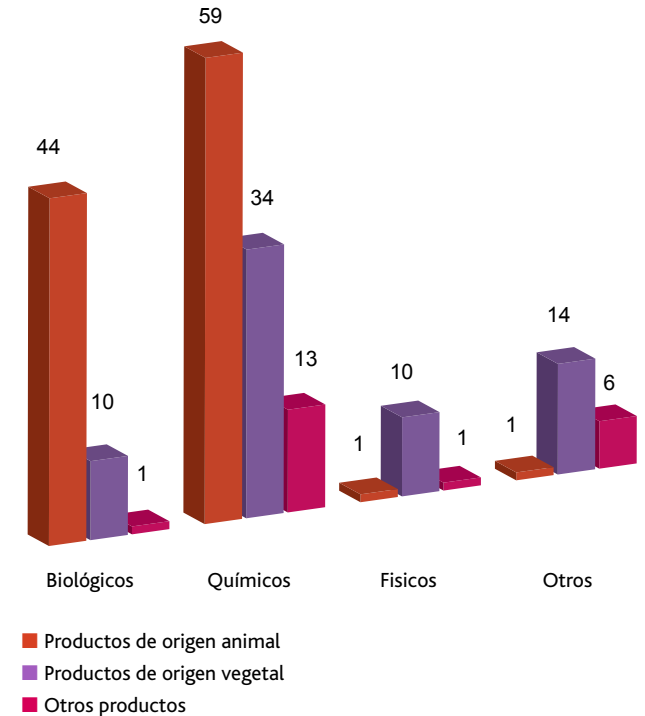
Países notificantes

Respecto a la participación de los Estados miembros en las notificaciones gestionadas como alerta a través del Sistema, destaca España (52) seguida de Italia (46) Francia (26) y Alemania (16).

Según categoría de peligro detectado

A la vista de los datos obtenidos, se comprueba que la proporción de notificaciones relativas a la detección de peligros químicos constituye el grupo más importante con el 54.63% de las notificaciones, seguido de las notificaciones con peligros biológicos con un 28.35%. Los riesgos físicos representaron un 6.18%. Por último, un 10.82% de los expedientes se englobaron en otros riesgos. En el siguiente gráfico, se refleja la distribución en el número de notificaciones según la categoría del producto y el peligro detectado en el mismo:

Gráfico 5. Clasificación en función de peligros y productos notificados como alerta

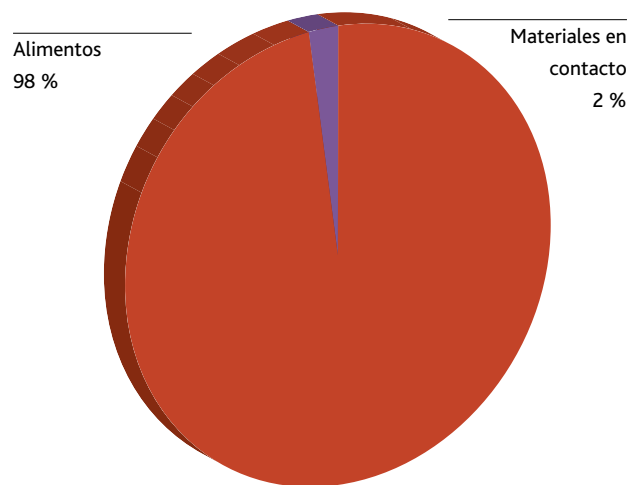


2.1.4 Tratamiento datos relativos a la gestión de expedientes de información nacionales 2014

Distribución según categoría de producto

Del total de las informaciones fueron expedientes de información con implicación de España un total de 141. En el 98% de los casos se correspondieron a alimentos y en un 2% a materiales en contacto con alimentos. Destaca que durante 2014 no se han tramitado fraudes alimentarios.

Gráfico 6. Distribución según categoría de producto



Origen de los productos alertados

De las 141 notificaciones, en 111 el origen del producto es de EEMM, siendo España con 77 notificaciones el origen más frecuente, seguida muy de lejos por EEUU e Italia en las que han sido el origen del producto en 14 y 7 ocasiones, respectivamente. En 30 ocasiones el origen ha sido de un País Tercero, siendo EEUU el origen mayoritariamente notificado y el producto implicado, suplementos alimenticios.

En cuanto a los productos implicados en las notificaciones con origen España destaca que en 51 ocasiones han sido implicados pescados y productos de la pesca por los siguientes motivos: 19 notificaciones por la presencia de mercurio en cantidades superiores a las permitidas; 6 notificaciones en las que se detecta histamina por encima de los límites permitidos; 5 notificaciones por la presencia de norovirus; en otras cinco se detecta monóxido de carbono y en 2 la presencia de nitritos y nitratos.

Países notificantes

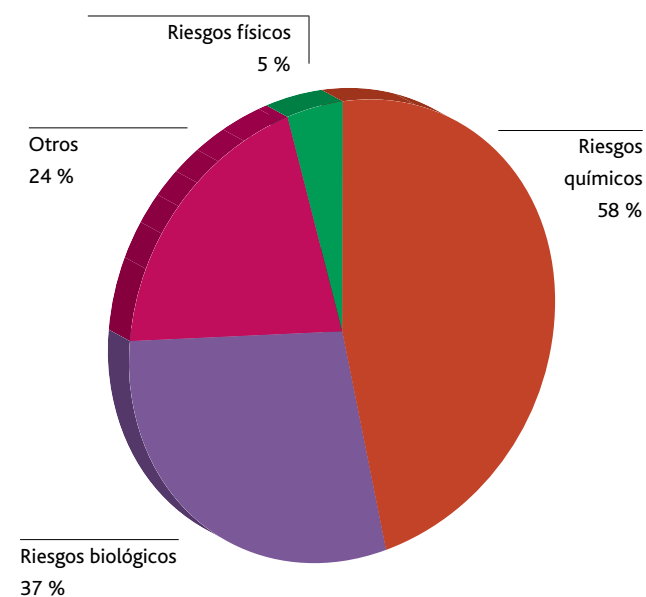
Respecto a la participación de los Estados miembros en las notificaciones gestionadas como información para seguimiento a través del Sistema, destaca al igual que el año anterior Italia (53 notificaciones), seguida de España (32 notificaciones), Francia (11 notificaciones) y Alemania (10 notificaciones). El nº de notificaciones de Italia aunque se mantiene en primer lugar, disminuye significativamente, así como aumenta considerablemente el nº de notificaciones realizado por España. En el resto de los casos se mantienen estables.

Según categoría de peligro detectado

A la vista de los datos obtenidos, se comprueba que la proporción de notificaciones relativas a la detección de peligros químicos en alimentos constituye el grupo más importante con el 58% de las notificaciones, al igual que ocurre en las notificaciones de alerta, seguido de las notificaciones con peligros biológicos con un 37%. Los riesgos físicos representaron un 5%.

La sección "otros" que constituye el 24 % del total corresponde a riesgos derivados de un incorrecto etiquetado y de productos no autorizados para su comercialización. En el siguiente gráfico, se refleja la distribución en el número de notificaciones según la categoría del producto y el peligro detectado en el mismo:

Gráfico 7. 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 Comunidad Autónoma 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 Comunidades Autónomas (notificaciones CCAA) 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 Estados Miembros (notificaciones CE). En todas estas notificaciones se incluyen los productos cuyo riesgo ha sido comunicado por los productores a las autoridades competentes de los Estados Miembros, 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 Alerta (notificaciones INC) como consecuencia de rechazos en frontera 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 Europeo y del Consejo, 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.

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 2014

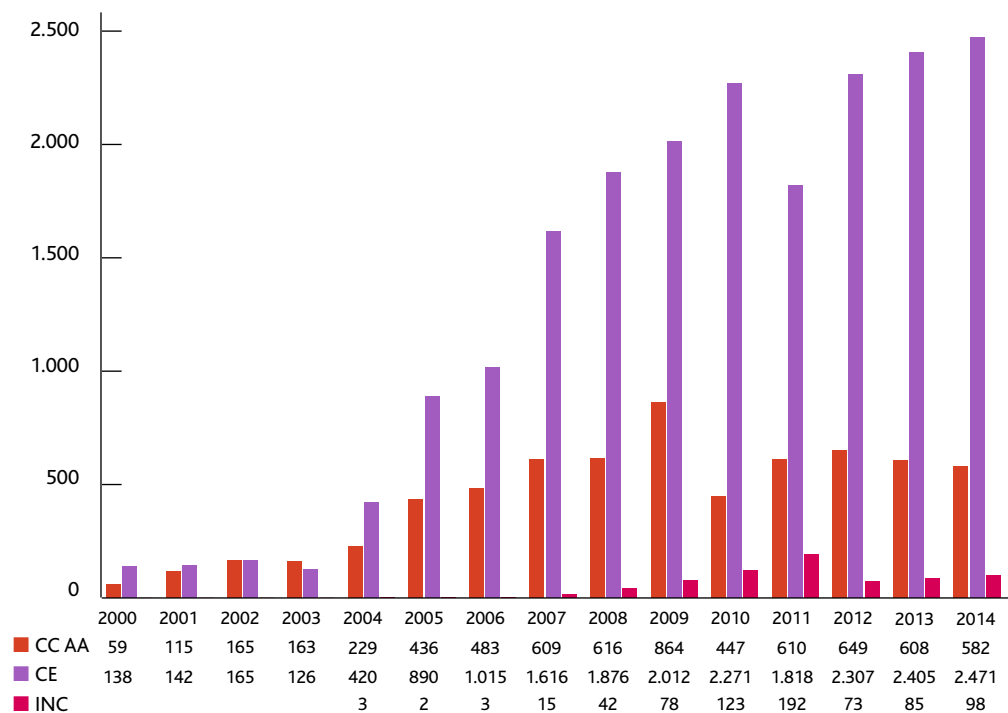
En el año 2014 se han gestionado 3151 notificaciones, 582 generadas por las CCAA y 2471 recibidas de la UE, que hacen un total de 3053 notificaciones referentes a productos encontrados en el mercado por las autoridades de control, y a las que hay que sumar las 98 emitidas por AECOSAN, 96 como consecuencia de los rechazos a la importación de productos que no han llegado al mercado, comunicados por el SOIVRE y 2 notificaciones recibidas de la Subdirección General de Política Energética y Minas en relación con Artículos pirotécnicos. La mayoría de notificaciones han sido por riesgo grave.

Cabe destacar que en 2014 se ha emitido por el sistema RAPEX la primera notificación de medidas de emergencia sobre determinados modelos de un Spa inflable, que generan un riesgo de choque eléctrico.

2.2.2 Evolución de las notificaciones de la Red de Alerta desde 2000

En el gráfico siguiente se puede observar la evolución del número de las notificaciones desde el año 2000

Grafico 8. Evolución notificaciones Red de Alerta



En 2014, el número de notificaciones recibidas de la UE ha aumentado casi en un 2,74% respecto al 2013. En cuanto a las notificaciones CCAA se ha producido una disminución del 4,28%, y las notificaciones emitidas por AECOSAN (notificaciones INC) han aumentado un 15,29% respecto al año anterior. De manera global, se ha producido un aumento de las notificaciones de un 1,7%.

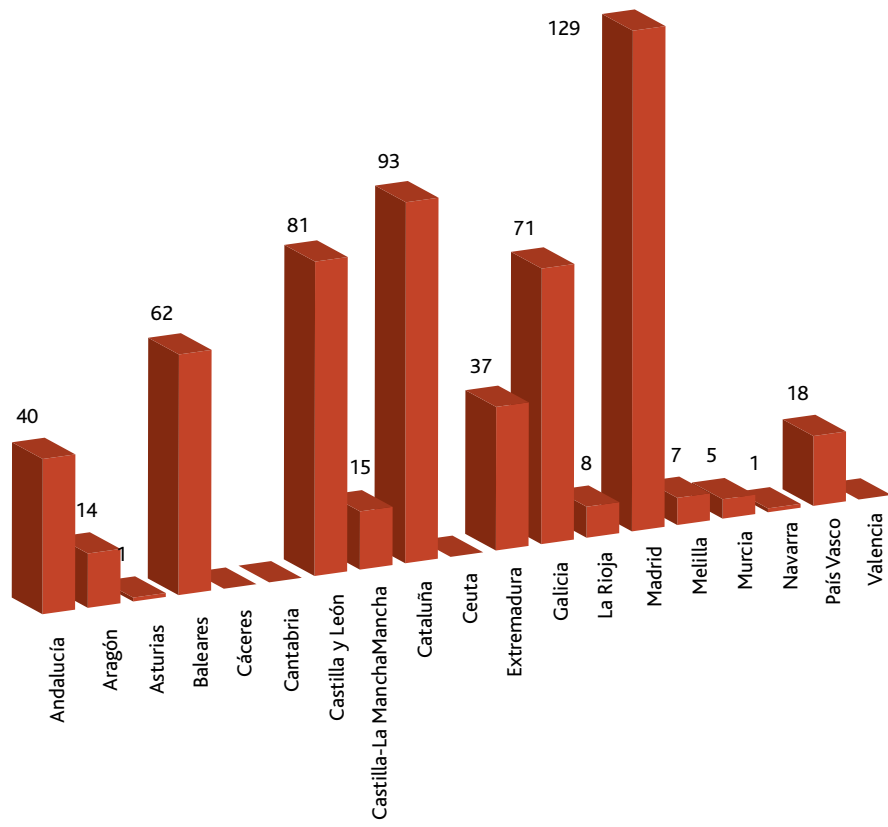
2.2.3 Datos sobre la gestión de las alertas 2014

Notificaciones por CC AA

De las 582 notificaciones generadas por CCAA, Madrid ha sido la Comunidad Autónoma que ha emitido más notificaciones (129), seguida de Cataluña (93), Castilla y León (81), Galicia (71) y Baleares (62).



Gráfico 9. Distribución de las notificaciones por CCAA notificante

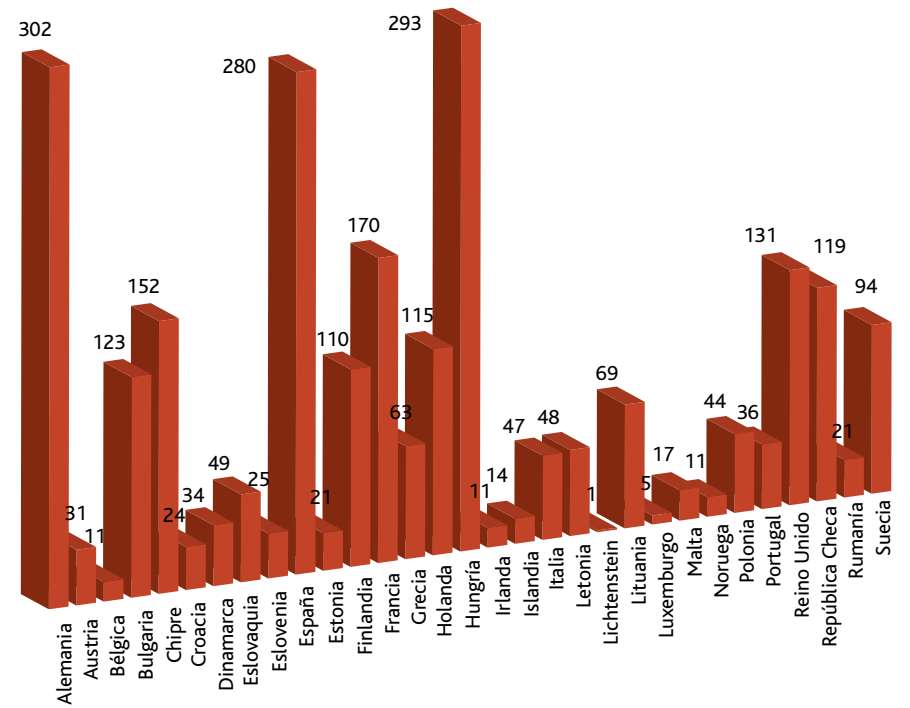


Las comunidades que presentan un aumento en el número de notificaciones emitidas en relación con el 2013 son Andalucía, Aragón, Baleares, Castilla y León, Cataluña, Extremadura, Madrid y País Vasco. Por otro lado, han disminuido las alertas emitidas por Asturias, Castilla-La Mancha, Galicia, La Rioja, Melilla y Murcia. En el año 2014 no se han recibido alertas de Canarias, Cantabria, Ceuta y Valencia.

Notificaciones por países

De un total de 2471 notificaciones CE, España se ha visto implicada como país notificante en 280 alertas, por detrás de Alemania (302) y Hungría (293).

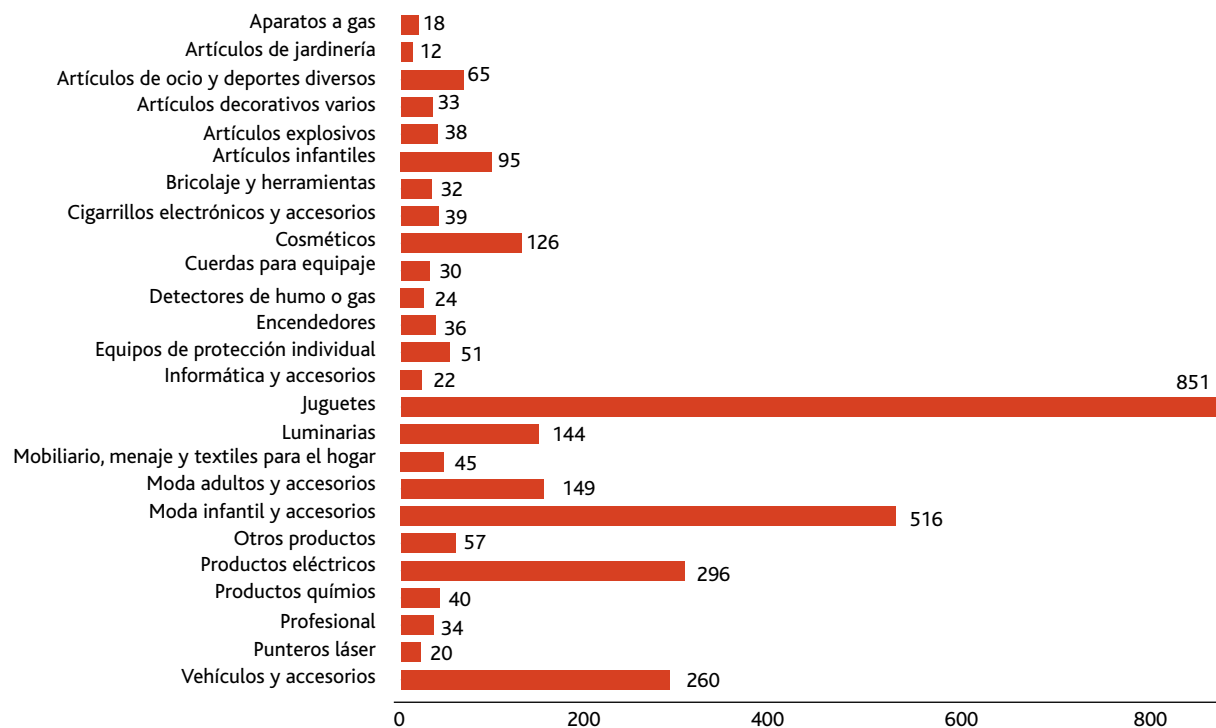
Gráfico 10. Distribución de las notificaciones por país notificante



Categorías de los productos alertados

De las 3053 notificaciones emitidas de productos detectados en el mercado, los productos más notificados en 2014 a ni-vel global han sido Juguetes (27,87%), principalmente muñecas, disfraces y peluches; moda infantil y accesorios (16,9%), principalmente pantalones, biquinis y bañadores; productos eléctricos (9,7%), principalmente adaptadores, cargadores para distintos aparatos y cables alargadores; y Vehículos y accesorios (9,17%), automóviles y motocicletas.

Gráfico 11. Notificaciones por categoría



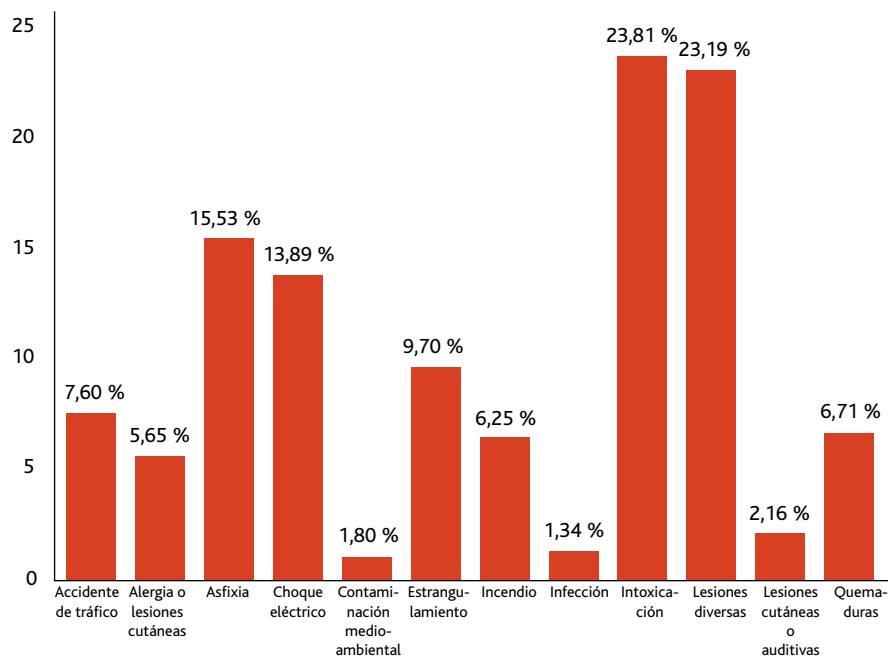
Coordinación de alertas y programación del control oficial

Con respecto a 2013, cabe destacar el aumento en 2014 de notificaciones de moda adultos y accesorios (un 84%), principalmente por la inclusión del calzado con cromo VI, igualmente han aumentado los juguetes (un 17,87%) y los vehículos y accesorios (un 21,74%), así como aparatos a gas y detectores de humo. Además se han incluido nuevas categorías como es el caso de los cigarrillos electrónicos y accesorios, debido a las actuaciones de control de mercado de este tipo de productos en 2014.

En cuanto a la disminución del número de notificaciones con respecto a 2013, las más significativas son cerca del 60% en Artículos decorativos varios, un 30% en Cosméticos y un 20% en Luminarias. Igualmente han disminuido las cuerdas para equipaje y los punteros láser.

Riesgos de los productos alertados

Gráfico 12. Notificaciones por riesgos



Coordinación de alertas y programación del control oficial

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 (23,81%), cortes, heridas y lesiones diversas (23,19%), seguidos de asfixia (15,53%) y choque eléctrico (13,89%).

Del total de notificaciones de productos detectados en el mercado (3053), se ha comunicado algún incidente en 177 alertas, en las siguientes categorías:

Categoría	Nº
Vehículos y accesorios	48
Artículos de ocio y deporte diversos	16
Productos eléctricos	16
Juguetes	13
Mobiliario, menaje y textiles para el hogar	12
Artículos infantiles	9
Otros productos	9
Cosméticos	9
Aparatos a gas	8
Informática y accesorios	7
Profesional	7
Moda infantil y accesorios	5
Moda adultos y accesorios	4
Cigarrillos electrónicos y accesorios	4
Bricolaje y herramientas	3
Luminarias	3
Artículos decorativos varios	2
Productos químicos	1
Artículos explosivos	1
Total	177

Notificaciones de productores

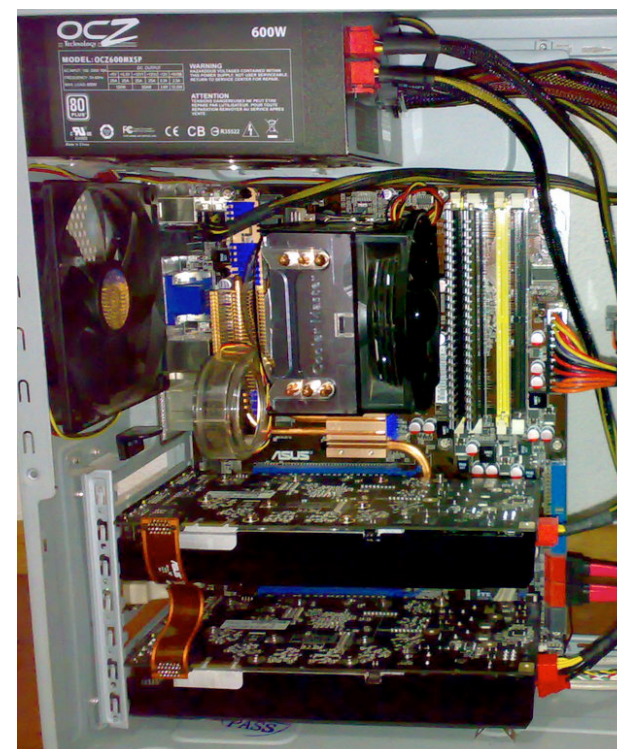
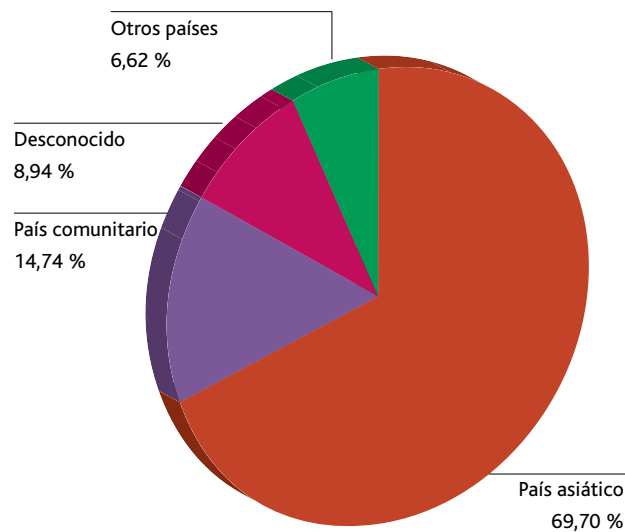
En cumplimiento de sus obligaciones, los productores y distribuidores han informado a las autoridades competentes de las medidas que han adoptado tras detectar un riesgo para el consumidor en sus productos puestos en el mercado.

Tras recibir la comunicación de los productores y distribuidores, las autoridades competentes de los EEMM en el ámbito comunitario, y de las CCAA 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 414 notificaciones en 2014 (un 13,56% del total de notificaciones) de productos que pueden generar un riesgo (282 de CE y 132 de CCAA), ocupando el primer lugar, como en años anteriores, los Vehículos y accesorios.



Categoría	Nº	%
Vehículos y accesorios	278	67,15 %
Artículos de ocio y deportes diversos	24	5,80 %
Productos eléctricos	22	5,31 %
Profesional	19	4,59 %
Juguetes	17	4,11 %
Informática y accesorios	11	2,66 %
Artículos infantiles	7	1,69 %
Moda infantil y accesorios	6	1,45 %
Otros productos	6	1,45 %
Mobiliario, menaje y textiles para el hogar	5	1,21 %
Luminarias	4	0,97 %
Moda adultos y accesorios	3	0,72 %
Equipos de protección individual	3	0,72 %
Aparatos de gas	2	0,48 %
Bricolaje y herramientas	2	0,48 %
Productos químicos	2	0,48 %
Artículos de jardinería	2	0,48 %
Artículos decorativos varios	1	0,24 %
	414	

Gráfico 13. Origen de los productos alertados



Origen de los productos alertados

El origen del total de productos notificados en 2014 es, en su mayoría, de países asiáticos, 69,70%. En relación a los datos del año anterior, se observa un ligero aumento de los productos de origen asiático y de países comunitarios, con la consiguiente disminución de los de origen desconocido.

Retirada y destrucción de productos

A lo largo de 2014, AECOSAN ha recibido información de la retirada de 1.030.583 productos inseguros por parte de las Comunidades Autónomas, correspondientes a productos de alertas ((CE, CC AA, e INC (unidades retiradas del mercado que habían sido importadas previamente al rechazo del SOIVRE)). Además, el SOIVRE ha rechazado la importación de 206.784 unidades

Categoría	CC AA	CE	INC	Total
Artículos de jardinería	610	29		639
Artículos de ocio y deportes diversos	13	623		636
Artículos decorativos varios	830	15		845
Artículos infantiles	8.836	2.508		11.344
Bricolaje y herramientas	104			104
Cigarrillos electrónicos y accesorios	773	283		1.056
Cosméticos	2.026	812		2.838
Cuerdas para equipaje	9.741			9.741
Encendedores	197			197
Equipos de protección individual	59.727	57	621	60.405
Informática y accesorios	14	1		15
Juguetes	296.179	412.203	36.964	745.346
Luminarias	6.148	27		6.175
Mobiliario, menaje y textiles para el hogar*	2.023	1.886		3.909
Moda adultos y accesorios	11.065	11	447	11.523
Moda infantil y accesorios	30.540	2.905	32	33.477
Otros productos	1.792	12		1.804
Productos eléctricos	84.859	39.655	1.007	125.521
Productos químicos	12.739	194		12.933
Punteros láser	1.095	699		1.794
Vehículos y accesorios		281		281
Total	529.311	462.201	39.071	1.030.583
Productos rechazados por el SOIVRE				206.784
TOTAL				1.237.367

*Engloban varias subcategorías.

Productos notificados tanto en este año como en años anteriores.

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 CCAA y notificaciones INC) susceptibles de publicarse en ese momento.

AECOSAN en 2014 ha publicado en la Web información sobre 618 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.

2.2.4 Otras actividades en el marco de la red de alerta

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 2014 se han recibido 243 rechazos, de los cuales en 138 no se ha podido precisar el riesgo, trasladándose a las CCAA para su conocimiento; del resto (105) se han realizado 96 notificaciones por riesgo grave, ya que algunos rechazos son del mismo producto (notificaciones INC).

Las categorías de los productos que han dado lugar a notificación 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 alertas	Unidades rechazadas
Juguetes	61	12.8134
Moda infantil y accesorios	12	5.1471
Moda adultos y accesorios	11	13.879
Equipos de protección individual	7	11.000
Productos eléctricos	3	1.563
Mobiliario, menaje y textiles para el hogar	1	144
Artículos infantiles	1	593
Total	96	206.784

El 83% 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

Intoxicación	54,17%
Asfixia	38,54%
Alergia	23,96%
Lesiones	14,58%
Choque eléctrico	3,13%

Notificaciones de la *Consumer Product Safety Commission* (CPSC)

Durante el año 2014 se ha recibido información, bien directamente de la Consumer Product Safety Commission (CPSC) de Washington o a través de la Comisión Europea, sobre 64 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
Productos eléctricos	9
Vehículos y accesorios	5
Mobiliario, menaje y textiles para el hogar	5
Otros productos	5
Artículos infantiles	4
Moda infantil y accesorios	4
Juguetes	3
Equipos de protección individual	3
Informática y accesorios	3
Artículos de jardinería	2
Detectores de humo o gas	2
Bricolaje y herramientas	2
Luminarias	2
Artículos infantiles	1
Total	64

De los 64 productos, 21 están incluidos en notificaciones de Red de Alerta, en 29 de ellos, las empresas responsables han comunicado que no se han comercializado en España, 6 productos han sido localizados en el mercado español y se han adoptado las medidas oportunas, 3 correspondían a notificaciones de productores y de los otros 5 no se ha recibido información.

Cláusulas de salvaguardia

Se han tramitado un total de 9 cláusulas de salvaguardia, emitidas en aplicación de las Directivas sobre Material eléctrico de baja tensión (1), Aparatos a Gas (1), Equipos de Protección Individual (4) y Máquinas (3), que han sido remitidas a AECOSAN por la Subdirección General de Seguridad y Calidad Industrial del Ministerio de Industria, Turismo y Comercio.

Por otro lado, AECOSAN ha remitido a dicha Subdirección General 22 notificaciones comunitarias emitidas por España en el sistema RAPEX de aquellos productos que entran dentro del ámbito de las directivas de Nuevo Enfoque y que llevan marcado CE, al objeto de que la referida Subdirección efectúe, en su caso, las correspondientes cláusulas de salvaguardia.

Comisiones de apoyo a la red de alerta SIRI

Comité de valoración

Integrado por representantes de AECOSAN y de las CCAA, 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 2014 se ha reunido en tres ocasiones para adoptar un criterio común ante bolígrafos con níquel, para determinar la edad de los niños a los que van destinadas determinadas marcas que se utilizan como juguetes, para adoptar medidas ante productos químicos con una presentación que podría confundirse con bebidas y para decidir sobre determinadas pistolas de agua con caramelos.

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 Comisión Técnica de Seguridad de Productos (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 este año, no se le ha solicitado informe.

3. Otras actividades

3.1 Formación

3.1.1 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.

Durante 2014, España ha participado en 32 cursos, 21 de los cuales estaban relacionados con consumo, seguridad alimentaria, salud pública e importaciones de alimentos habiendo asistido un total de 401 participantes, consiguiendo en ciertos cursos que el número de participantes haya sido mayor a las plazas ofertadas inicialmente por los organizadores. Han participado 333 personas de las Comunidades Autónomas y 68 de la Administración General del Estado.



Tabla 10. Distribución de plazas asignadas a España (Salud Pública) para los cursos de *Better Training*

Curso	Consejerías Salud Pública	AECOSAN/ SANEX/ CONSUMO/CCAES	Total
Aditivos	12	-	12
APPCC y auditorias	7	2	9
Auditorias	4	1	5
Bienestar animal	2	-	2
Composición de alimentos y etiquetado	9	3	12
Contaminantes	6	-	6
Residuos medicamentos veterinarios	7	2	9
Criterios microbiológicos	12	5	17
Encefalopatías espongiformes transmisibles	1	-	1
Investigación de brotes	11	13	24
Evaluación de riesgos	-	1	1
Flexibilidad	8	1	9
Fraude y comercio electrónico	-	2	2
Puestos inspección fronterizos	-	21	21
Controles a la importación en piensos y productos de origen no animal	-	9	9
RASFF	-	2	2
Subproductos de origen animal	4	-	4
traces	-	1	1
e-learning Bienestar animal	70	2	72
e-learning Materiales en contacto	167	2	169
e-learning RASFF	13	1	14
Total	333	68	401

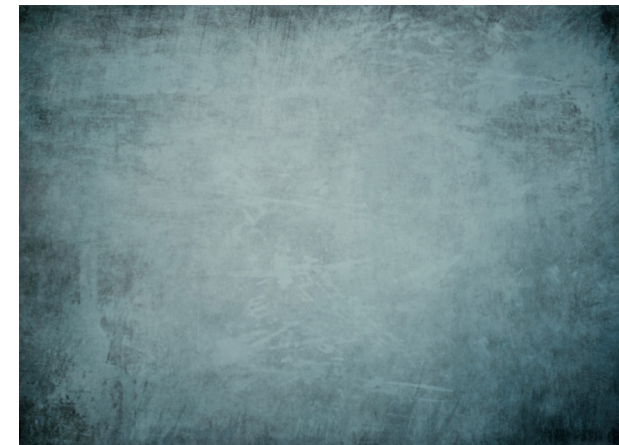
El gran incremento del número de participantes ha sido por la implementación de los módulos de formación a distancia (e-learning).

Además, desde esta Subdirección se ha participado en las propuestas de nuevos cursos para el bienio 2016-2017.

3.1.2 Participación en labores de formación

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

- Durante el año 2014, el personal de la Subdirección 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 criterios microbiológicos en productos alimentarios, curso sobre investigación de brotes alimentarios, curso de fraude alimentario y comercio electrónico, curso sobre RASFF y cursos e-learning sobre RASFF y materiales en contacto con alimentos.
- Por otra parte se ha prestado asistencia técnica y formativa a una misión de terceros países que ha visitado la Agencia durante el año 2014 (Arabia Saudí).
- En relación con la participación en jornadas y cursos en calidad de ponente, se ha contado con la colaboración de personal de esta Subdirección en los siguientes eventos: "Planes de vigilancia de enfermedades animales" para la Consejería de Agricultura de la Junta de Comunidades de Castilla La-Mancha; 30 años de vigilancia de los alimentos. Barcelona/ Curso de Supervisión y Auditorías del control Oficial. Escuela de Administración Pública de la CARM (Región de Murcia)/Jornadas de referencia 2014. Análisis de alimentos (CNA)/Jornada de etiquetado, MSSSI/Curso de planificación, evaluación y verificación de la eficacia del control oficial en establecimientos alimentarios. Magíster en Seguridad Alimentaria (UCM)/ Taller sobre auditorías del control oficial. /AECOSAN/Managing and Developing the Control over food and feed in the Kingdom of Saudi Arabia. Study event food inspection and Control of establishments: Multiannual National Control Plan of Spain and National Plan of Residues/Taller sobre verificación de la eficacia del control Oficial: supervisión y auditoría. Comunidad de Madrid/Expert Mission on drafting an annual report of conducted official controls regarding multi-annual national control plan, Zagreb/ FAO/OMS satellite event on food control systems and the role of the different stakeholders in the food supply chain. Viena/ Auditorías de la oficina alimentaria veterinaria (OAV) Unión Europea, FVO. Máster en Seguridad Alimentaria. Universidad Complutense de Madrid. Centro Superior de Estudios de Gestión. Módulo 2/charla en el Taller de formación sobre gestión del riesgo de contaminantes en alimentos/ Residuos de medicamentos veterinarios y otros en los alimentos de origen animal: problemática, legislación y control, organizado por AINIA en Madrid/Control de residuos de medicamentos veterinarios en alimentos (PNIR) en Cáceres/Reunión de Roma de la decisión transfronteriza/ Charla de la Red de Alerta Alimentaria en las jornadas del CNA y charla a los inspectores de Arabia Saudí: Sistema de Alerta Rápido de Alimentos.
- Se ha asistido asimismo a cursos y jornadas dentro de la formación interna del personal.
- Además, a lo largo de seis meses la Subdirección ha recibido a tres becarios a los que se ha formado conforme al Acuerdo marco de colaboración entre el Colegio Oficial de Veterinarios de Madrid y esta Agencia.
- Se ha participado como ponente en actividades de formación en materia de seguridad y Red de Alerta SIRI en dos cursos organizados por las CC AA: "La seguridad de bienes y productos. La seguridad alimentaria" (organizado por el Gobierno de Cantabria) y "La seguridad de productos y servicios" (organizado por el gobierno balear).
- Asimismo, a la delegación de Ucrania, con motivo de su



visita a España, se le ha expuesto el funcionamiento de la gestión del RAPEX.

- En el ámbito internacional, se ha participado en Turquía en el Proyecto de hermanamiento sobre vigilancia de mercado de "Equipos de Telecomunicación", proyecto auspiciado por la Comisión Europea para exponer las actividades que se llevan a cabo en Europa en el Sistema RAPEX y su aplicación en España / Proyecto de capacitación para apoyar la participación efectiva de Guatemala en los procesos de integración en la región centroamericana y en el acuerdo de Asociación (AdA) entre la Unión Europea (UE) y Centroamérica (CA). Capacitación sobre vigilancia y control, sistema de alerta rápida, e inspección, auditoría e inocuidad de los alimentos. Guatemala. / "Consultancy for the Food Sector of the Saudi Food and Drug Authority". Organizado por AECOSAN y Fundación Española para la Cooperación Internacional, Salud y Política Social (FCSAI)/

3.2 Asistencias a reuniones internacionales y nacionales

3.2.1 Reuniones de carácter internacional

El total de reuniones internacionales mantenidas por esta Subdirección ha sido de 45 con diferentes organismos internacionales: Comisión Europea, Consejo UE, *CODEX*, EFSA, ECDC, Jefes de Agencia, grupos de trabajo del RASFF, Comité de la Directiva General de Seguridad de Productos (DSGP) y punto RAPEX, entre otros. De entre estas 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, en las cuales se está trabajando en busca de consenso en el futuro Reglamento.

3.2.2 Reuniones de carácter nacional

El total de reuniones nacionales mantenidas por esta Subdirección ha sido de 85, de las cuales 2 han sido efectuadas en el marco de la gestión de la Red de Alerta de Consumo.

3.3 Convenios

Durante el año 2014 se han llevado a cabo las siguientes actuaciones relacionadas con Convenios y Acuerdos específicos:

- Renovación del convenio específico de prácticas entre el Colegio Oficial de Veterinarios de Madrid y esta Agencia.
- Renovación de los Acuerdos de colaboración firmados entre el INC (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. Además, 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.

- Protocolo de actuación entre el INC (actualmente AECOSAN) y la Subdirección General de Inspección, 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 coordinación de actuaciones y se han realizado numerosas consultas.

3.4 Respuesta a las cuestiones formuladas

Desde esta Subdirección se ha dado respuesta a un total de 18 preguntas formuladas por los ciudadanos en materia tanto de red de alerta alimentaria como de control oficial.

Asimismo, se ha dado respuesta a 23 consultas en materia de red de alerta de consumo, fundamentalmente relacionadas con productos inseguros y normativa de aplicación, formuladas tanto por consumidores como por empresas, laboratorios (nacionales, europeos e internacionales) y algunas administraciones de países de la UE, además de a todas las consultas sobre la gestión de productos incluidos en determinadas notificaciones de la Red de Alerta SIRI.

3.5 Sistema de información para la gestión de alertas alimentarias e información de control oficial

A lo largo del año 2014 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, de las zoonosis 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 Comunidades Autónomas, su análisis y envío a la Autoridad Europea de Seguridad Alimentaria (EFSA).

Respecto al módulo de zoonosis, a fin de elaborar el Informe anual de fuentes y tendencias, en los últimos años se ha ido modificando el formato en la recogida de los datos que las comunidades autónomas deben aportar a AECOSAN, de cara al envío posterior a EFSA, adaptándolos a sus requerimientos.

Si bien este año 2014, los cambios en las tablas de zoonosis han sido menores, el cambio fundamental ha sido el comienzo de adaptación de la aplicación preexistente, desarrollada por el Ministerio de Agricultura, Alimentación y Medio Ambiente (MAGRAMA), de recogida de datos relativos a resistencias a los antibióticos, conforme a los requisitos de la Decisión de ejecución de la Comisión 2013/652/UE sobre el seguimiento y la notificación de la resistencia de las bacterias zoonóticas y comensales a los antibióticos.

Asimismo se ha actualizado la interconexión con el módulo de informe anual de la aplicación que se viene realizando desde hace dos años, para evitar la necesidad de introducir datos comunes de manera reiterada en ambos módulos.

En cuanto al módulo relativo al control de residuos de plaguicidas en los alimentos, se han hecho las actualizaciones necesarias de la aplicación, adaptándose a las nuevas exigencias de la autoridad europea de seguridad alimentaria, para la recogida de datos desagregados que ya se venía realizando los años anteriores y la transmisión de los mismos a EFSA a través de archivos XML. Este sistema de gestión informatizada de la información desagregada vía electrónica con las comunidades autónomas y con las Autoridades Europeas permite unificar formatos, mejorando la capacidad potencial de explotación de la información.

Otro sistema de información utilizado entre las unidades de AECOSAN y otras autoridades competentes, tanto de las comunidades autónomas como de la Administración General del Estado, es a través de 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.

3.6 Otras actividades a destacar realizadas por esta unidad

- 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 CCAA, durante el año 2014 se ha realizado alguna actividad que por su carácter extraordinario merece ser destacada de forma específica. Ésta es, en concreto, la presencia de monóxido de carbono en atún fresco con aditivos añadidos. Debido a las continuas detecciones de monóxido de carbono en el citado producto por parte de las autoridades de Italia (que dieron lugar a alertas y reexpediciones/destrucción del producto) y tras las auditorias o inspecciones a las empresas implicadas, de la no detección de indicio de uso fraudulento del tratamiento con monóxido de carbono, ni de evidencias de aparataje, mecanismos o facturas que indiquen la compra de la citada sustancia, 3 Comunidades Autónomas y AECOSAN demostraron que la metodología utilizada por las autoridades italianas no era la más adecuada, ya que el método estaba acreditado para el atún fresco sin aditivos añadidos. Una vez realizadas las gestiones necesarias con las autoridades italianas, éstas dejaron de utilizar el método que tenían acreditado hasta que desarrollen una nueva metodología para el atún fresco con aditivos añadidos, por lo que desaparecieron las alertas y las peticiones de reexpediciones, así como la destrucción de las mercancías.
- Se ha participado en la divulgación de la campaña informativa sobre pilas de botón realizada por la OCDE, para protección del consumidor sobre productos peligrosos, propuesta por la Comisión europea. La información facilitada, con los riesgos que suponen estos productos y las advertencias de seguridad, se ha colgado en la web del área de consumo y se ha divulgado a todas las CCAA, al Consejo de Consumidores y Usuarios y a los sectores.
- En la primera nota informativa que la Comisión europea ha creado en el GRAS-RAPEX, se ha incluido la presentación realizada por España sobre el control de mercado y en frontera que se lleva a cabo en nuestro país y su efecto en el RAPEX.

- Entre las actuaciones llevadas a cabo a lo largo de 2014 sobre productos específicos, destacan por su relevancia las dirigidas a:
 - Spas/jacuzzis hinchables
En 2014 se ha emitido por el sistema RAPEX la primera notificación de medidas de emergencia, adoptadas por Holanda, a la vista de los accidentes ocurridos con determinados modelos de un Spa inflable, que generan un riesgo de choque eléctrico por deficiencias en el aislamiento del elemento calefactor.
Como corresponde a este tipo de notificación, las autoridades de control de mercado de las comunidades autónomas han actuado rápidamente con la colaboración del Ministerio de Industria, Energía y Turismo y de las empresas implicadas y ha existido un amplio intercambio de información tanto con el país notificante (Holanda) como con los restantes Estados miembros sobre las actuaciones realizadas.
 - Artículos decorativos elaborados con Semillas de Abrina y de Hyaruro

Las autoridades de vigilancia de mercado han efectuado múltiples actuaciones ante diversa bisutería y otros artículos decorativos elaborados con semillas de *Abrus precatorius* (contienen la toxina abrina) o de "Ormosia Coccinea" (conocidas como Hyaruro) dada su alta toxicidad.

La toxina abrina puede ser fatal para el hombre con una dosis de 3 microgramos en sangre, siendo tóxica tanto por ingestión como por contacto directo con heridas en la piel. Por su parte las semillas de Hyaruro son tóxicas por ingestión, estando consideradas como alucinógenas y venenosas.

– Cigarrillos electrónicos

Ante la proliferación en el mercado de los cigarrillos electrónicos, se han llevado a cabo controles sobre los mismos, principalmente dirigidos a los líquidos utilizados para su recarga, dado que pueden suponer un riesgo a los consumidores por su contenido en nicotina y su presentación, así como por la ausencia de advertencias de seguridad que han de llevar este tipo de productos.



Coordinación, calidad y cooperación en consumo

1. Cooperación Institucional
 - 1.1 Relaciones con entidades e instituciones españolas
 - 1.1.2 Colaboración de carácter permanente o en grupos de trabajo
 - 1.2 Con las comunidades autónomas
 - 1.2.1 La Conferencia Sectorial de Consumo
 - 1.2.2 La Comisión de Cooperación de Consumo
 - 1.3 Relaciones externas
 - 1.3.1 Asesoramiento y asistencia técnica
 - 1.3.2 Memorando de entendimiento
 - 1.3.3 Foro Iberoamericano de agencias gubernamentales de protección al consumidor
 - 1.3.4 Organizaciones internacionales
2. Control de mercado
 - 2.1 Cooperación Institucional. Grupo de trabajo de control de mercado
 - 2.2 Campañas nacionales de inspección y control de mercado
 - 2.3 Campañas autonómicas
 - 2.4 Campañas europeas
 - 2.5 Interpretaciones normativas comunes
 - 2.6 Difusión de información de interés para las autoridades de control
 - 2.6.1 Sentencias de los tribunales de justicia y disposiciones nacionales y de la Unión Europea con interés en la materia de control de mercado
 - 2.6.2 Resoluciones del registro de la propiedad industrial, concediendo marca de contraste a los fabricantes y/o importadores de metales preciosos
 - 2.6.3 Indicadores presupuestarios, de medios y de gestión de las CC AA
 - 2.7 Unión Europea
 - 2.8 Reglamento 765/2008
 - 2.8.1 ICSMS (*Internet Information and Communication System on Market Surveillance*)
 - 2.8.2 Reglamento 764/2008
 - 2.9 Elaboración de normativa

- 2.10 Otras actividades
 - 2.10.1 Resolución de consultas
 - 2.10.2 Tramitación de denuncias y reclamaciones que se reciban en el organismo
 - 2.10.3 Información al público sobre actividades de control de mercado
 - 2.10.4 Interlocución con las organizaciones de empresas y de consumidores de ámbito nacional
 - 2.10.5 Colaboración en actividades de formación e información
3. Información, formación y educación
 - 3.1 Formación y educación:
 - 3.1.1 Plan de Formación Continua Interadministrativo
 - 3.2 Concurso escolar: Consumópolis
 - 3.3 Otras actividades formativas
 - 3.4 Información
 - 3.4.1 Publicaciones
 - 3.4.2 CIDOC. Centro de información y documentación del consumo
4. Unión Europea. Cooperación
 - 4.1 Aplicación del Reglamento (CE) N°2006/2004 del Parlamento Europeo y del Consejo de 27 de octubre de 2004, sobre cooperación administrativa en materia de protección de los consumidores (Reglamento CPC) en 2014
 - 4.1.1 Modificación del ámbito de aplicación del Reglamento CPC
 - 4.1.2 Solicitudes de asistencia mutua gestionadas a través de la aplicación CPCS
 - 4.1.3 Actuaciones de vigilancia de mercado conjuntas con los Estados miembros
 - 4.1.4 Participación en actividades conjuntas subvencionadas por la *Executive Agency for Health and Consumers* (AEHC)
 - 4.1.5 Participación en el programa de Intercambio de oficiales subvencionado por la AEHC
 - 4.1.6 Consultas y cumplimentación de cuestionarios provenientes de los EEMM o la Comisión
 - 4.2 Gestión de solicitudes de adopción de medidas procedentes de países de la UE (Casi en su totalidad procedentes



de Francia) fuera del ámbito de aplicación del Reglamento 2006/2004

5. Otros
 - 5.1 Observatorio de internet
 - 5.1.1 Liderazgo del proyecto SECIR *Setup an Equal Capability of Internet Researchers*
 - 5.1.2 Tramitación de reclamaciones y casos
 - 5.1.3 Barridos: revisión de páginas web
 - 5.1.4 Colaboraciones con otras áreas de AECOSAN
 - 5.1.5 Coordinación institucional
 - 5.1.6 Cooperación internacional
 - 5.1.7 Otras actividades
 - 5.1.8 Comunicación y promoción del observatorio de internet
 - 5.2 Centro Europeo del Consumidor
 - 5.2.1 Colaboración con otras instituciones

1. Cooperación Institucional

1.1 Relaciones con entidades e instituciones españolas

1.1.2 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.
- Subdirección General de Seguridad y Calidad Industrial del Ministerio de Industria, Turismo y Comercio, en relación con las alertas emitidas por España de productos incluidos en Directivas de Nuevo Enfoque que lleven incorporado el marcado CE.
- 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.

1.2 Con las comunidades autónomas

1.2.1 La Conferencia Sectorial de Consumo

En 2014 no se ha reunido.

1.2.2 La Comisión de Cooperación de Consumo

Se ha reunido en una ocasión, destacando los siguientes acuerdos:

- Asignación al Grupo de Trabajo de Normativa para la revisión de la Cláusula Suelo en los contratos hipotecarios.
- Aprobación del 2º Programa de "prevención del fraude y de la omisión de información en el etiquetado en relación a la presencia de carne de caballo". Aplicación de la recomendación de 2014, que contempla el 2º plan coordinado de control para establecer la prevalencia de prácticas fraudulentas en la comercialización de determinados alimentos.
- Aprobación del Plan de Formación en materia de Consumo.
- Aprobación de las Bases reguladoras del Concurso escolar Consumópolis10.

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 Memorando de entendimiento

Firmado con la Organización de Estados Americanos (OEA) para:

- Promover la cooperación y coordinación entre las instituciones firmantes sobre los asuntos que sean materia de su competencia y mutuo interés.
- Intercambiar políticas institucionales, conocimientos, mejores prácticas y jurisprudencia en materia de consumo.

1.3.3 Foro Iberoamericano de Agencias Gubernamentales de Protección al Consumidor

En 2014, la reunión anual se celebró en Bogotá (Colombia) si bien no hubo representación de España.

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. En la actualidad, nuestro país integra el grupo de trabajo para la elaboración de un documento de evaluación y lineamientos para la atención de reclamaciones de turistas.

1.3.4 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. Control de mercado

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 Cooperación Institucional. 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 de Galicia, participan representantes de todas las CCAA, además del extinguido Instituto Nacional del Consumo (INC) hoy 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 CCAA, así como la propuesta de actuaciones de cooperación en materia de control de la calidad de los bienes y servicios.

En el año 2014 se han celebrado siete reuniones (nº 137ª de 30 de enero de 2014, nº 138ª de 20 de marzo de 2014, nº 139ª de 8 de mayo de 2014, nº 140ª de 26 de junio de 2014, nº 141ª de 25 de septiembre de 2014, nº 142ª de 31 de octubre de 2014 y 143ª de 18 de diciembre de 2014), en las que se han tratado una serie de temas:

1. 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 productos retirados de la venta con destino a la destrucción, Barridos de páginas web en donde se ofertan productos inseguros, Cobertura de Red de Alerta 24 horas, Reexportación de productos inseguros, Bolígrafos con Níquel, Friegasuelos con diferentes aromas, etc.
2. Campañas Nacionales de Inspección y Control de Mercado.
3. Campañas Europeas de Control.
4. Planes de control de mercado:
 - Derivados del Reglamento (UE) nº 765/2008.
 - Prevención del fraude y de la omisión de información en el etiquetado en relación a la presencia de carne de caballo.
5. Información del Reglamento sobre Cooperación Administrativa en materia de defensa de los consumidores (CPC). Realización de *Sweep*, *Workshops*, actividades enforment y Planes Anuales.
6. 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.
7. Otros asuntos muy variados a propuesta de los representantes de las CCAA y también debates sobre algunos anteproyectos de normas con clara incidencia en las actividades que vienen desarrollando las autoridades de control, entre otros:
 - Ley 20/2012 de Garantía de Unidad de Mercado.
 - Proyecto de Ley de los derechos del consumidor.
 - Real Decreto 216/2014, de 28 de marzo, por el que se establece la metodología de cálculo de los precios voluntarios para el pequeño consumidor de energía eléctrica y su régimen jurídico de contratación. Así como, la inspección de compañías comercializadoras y tratamiento de reclamaciones.



- Consecuencias de la modificación de los artículos 34 y 43 de la Ley 34/2012, de 11 de julio, por la Ley 9/2014, de 9 de mayo, general de telecomunicaciones (disposición final segunda).
- Aplicación de la Ley 24/2013 del sector eléctrico.

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, redundando 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 seguridad, composición, dimensión, forma, etiquetado, publicidad, presentación, cláusulas abusivas, condiciones de venta, información sobre precios, contratos, etc.

A medida en que se han recibido los resultados de las actua-

ciones 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 2013. 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 2013 se puede encontrar en el siguiente enlace:

<http://consumo-inc.gob.es/controlMercado/Nacional/2013/home.htm>

En cuanto a las Campañas Nacionales de Inspección y Control de Mercado que se han estado ejecutando durante el año 2014 sobre distintos sectores han sido:

Productos alimenticios		CC AA participantes	
Campaña general: Inspección y Control de la Información sobre precios y datos de identificación del responsable y, en productos envasados por los titulares del comercio minorista de la alimentación, además, indicación de la cantidad neta y el marcado de fechas.		Andalucía Cantabria Extremadura La Rioja Melilla	Canarias Castilla-La Mancha Galicia Murcia
Campañas específicas	Alimentos transgénicos	Andalucía Murcia	Cataluña Melilla
	Etiquetado ecológico	Andalucía Cantabria Castilla y León Madrid Navarra Comunidad Valenciana	Canarias Castilla-La Mancha Galicia Murcia La Rioja
	Cereales en copos o expandidos: etiquetado, alegaciones y composición con especial relevancia del hierro	Asturias Canarias Cataluña Comunidad Valenciana	Baleares Castilla y León Madrid Ceuta
	Productos de la pesca: información al consumidor y prácticas comerciales	Aragón Castilla y León Madrid	Castilla-La Mancha Extremadura
	Pastas rellenas, platos preparados y conservas de carne: porcentaje de relleno e identificación de la especie en las de origen cárnico	Andalucía Castilla-La Mancha Galicia Murcia	Baleares Cataluña Madrid Ceuta



Productos alimenticios		CC AA participantes	
Campanas específicas	Legumbres secas: lentejas, alubias, garbanzos: etiquetado, defectos y materias extrañas	Andalucía Extremadura Murcia	Baleares Galicia
	Materiales y objetos destinados a entrar en contacto con alimentos, incluidos los cerámicos: composición y etiquetado	Andalucía Galicia La Rioja	Cataluña Madrid
	Mayonesas y salsas finas: etiquetado y composición	Asturias Castilla y León La Rioja País Vasco	Baleares Cataluña Navarra
Productos no alimenticios		CC AA participantes	
Campana general: comprobación del etiquetado de eficiencia energética de los neumáticos		Andalucía Canarias Castilla y León Extremadura La Rioja País Vasco Melilla	Baleares Castilla-La Mancha Cataluña Galicia Murcia Comunidad Valenciana
Campanas específicas	Juguetes eléctricos a pilas o con transformador destinados a niños menores de 36 meses: etiquetado, instrucciones y seguridad	Andalucía Castilla-La Mancha Murcia	Asturias Cataluña Comunidad Valenciana
	Disfraces, caretas y máscaras, incluidos los infantiles: etiquetado, seguridad e inflamabilidad	Andalucía Canarias Madrid Comunidad Valenciana	Baleares Castilla-La Mancha La Rioja Ceuta
	Productos cosméticos de venta en establecimientos de precio reducido, así como desodorantes, antitranspirantes, desmaquilladores y cremas corporales, comercializados en establecimientos de cualquier tipo.	Aragón Cantabria Cataluña Galicia Navarra Comunidad Valenciana	Canarias Castilla-La Mancha Extremadura Murcia La Rioja Ceuta
	Bombillas de bajo consumo incluidas las led: etiquetado y seguridad	Andalucía Baleares Cataluña La Rioja	Asturias Castilla y León Galicia Comunidad Valenciana



Productos alimenticios		CC AA participantes	
Campañas específicas	Gasolinas y gasóleos: toma de muestras	Andalucía Galicia Navarra	Castilla-La Mancha Madrid Comunidad Valenciana
	Artículos de ayuda a la flotación: manguitos y flotadores de aro	Andalucía Galicia La Rioja	Cataluña Madrid
	Mayonesas y salsas finas: etiquetado y composición	Andalucía Cataluña	Baleares Comunidad Valenciana
Servicios		CC AA participantes	
Campaña general: Alquiler de vehículos incluido el realizado por Internet: información al consumidor y condiciones de contratación (cláusulas abusivas)		Baleares Castilla-La Mancha Cataluña Galicia Murcia Melilla	Canarias Castilla y León
Campañas específicas	Centros privados que imparten enseñanzas no regladas (presencial y a distancia)	Cantabria Galicia Melilla	Castilla-La Mancha País Vasco
	Servicios de reparación de aparatos de uso doméstico (SAT)	Aragón Castilla-La Mancha Murcia	Baleares Extremadura La Rioja
	Empresas de servicios funerarios: información al consumidor, publicidad y condiciones de contratación	Aragón Canarias Madrid Comunidad Valenciana	Asturias Galicia La Rioja
	Publicidad comercial en grandes superficies	Canarias Extremadura Comunidad Valenciana	Cantabria Navarra
	Servicios de tarificación adicional (líneas de voz y mensajería, SMS Premium, concursos de televisión)	Cataluña Madrid País Vasco	Extremadura Comunidad Valenciana
	Centros de depilación láser: aspectos generales en materia de consumo	Castilla-La Mancha Galicia Murcia País Vasco	Castilla y León Madrid La Rioja



En la página web de la AECOSAN-Consumo se puede encontrar información detallada sobre los objetivos y las CC AA participantes en cada una de las Campañas programadas.

<http://consumo-inc.gob.es/controlMercado/Nacional/2014/home.htm>

Asimismo, por la Agencia y las Administraciones de Consumo de las CCAA se ha realizado la planificación de las Campañas Nacionales de Inspección y Control de Mercado programadas para el año 2015.

Respecto a las actividades previstas se puede obtener información en la página web de la AECOSAN-Consumo en el siguiente enlace.

<http://consumo-inc.gob.es/controlMercado/Nacional/2015/home.htm>

Por otro lado, se han adoptado las medidas precisas para la aplicación por las autoridades de control de las CCAA del plan coordinado de control, conforme a lo previsto en la Recomendación de la Comisión de 27 de marzo de 2014 sobre un segundo plan coordinado de control para establecer la prevalencia de prácticas fraudulentas en la comercialización de determinados alimentos "presencia de carne de caballo".

2.3 Campañas autonómicas

En el año 2014 se ha facilitado información a las CCAA sobre 63 Campañas Autonómicas de productos alimenticios, en las que han participado 14 CCAA y 84 Campañas Autonómicas de productos no alimenticios, en las que participaron 14 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	BALEARES, CASTILLA-LA MANCHA, CASTILLA y LEÓN, MADRID, NAVARRA
Aguas envasadas	BALEARES
Alimentos con declaraciones nutricionales (fibra)	ANDALUCÍA, CATALUÑA
Alimentos con declaraciones nutricionales (sal)	CATALUÑA, EXTREMADURA
Arroz	ASTURIAS, BALEARES, CASTILLA-LA MANCHA, CATALUÑA, EXTREMADURA, NAVARRA
Azúcar moreno	MADRID
Caldos líquidos	ANDALUCÍA
Conservas de mejillones	EXTREMADURA, GALICIA, MADRID
Espárragos blancos en conserva	ANDALUCÍA, CANTABRIA, MURCIA
Melocotón en almíbar	ANDALUCÍA, BALEARES, MADRID
Mermeladas con edulcorantes	ANDALUCÍA, ASTURIAS, LA RIOJA, MADRID
Miel de brezo	ANDALUCÍA, EXTREMADURA
Miel monofloral	CATALUÑA, MURCIA
Pimentón	ANDALUCÍA, CASTILLA-LA MANCHA, EXTREMADURA, MADRID
Pistachos	BALEARES, LA RIOJA, MADRID, MURCIA
Productos de bollería	CEUTA, LA RIOJA
Sal yodada	EXTREMADURA, MADRID
Salsas de mesa	ANDALUCÍA, EXTREMADURA, MADRID
Tortas de maíz o arroz	ANDALUCÍA, GALICIA, MADRID
Turrón duro y blando	ANDALUCÍA, CASTILLA y LEÓN, MADRID
Vinos D.O. y ecológicos	ANDALUCÍA, MADRID
Vinos, vinos con D.O. y vinos de la tierra	BALEARES, MADRID, NAVARRA
Zumos y néctares	LA RIOJA
Artículos de ayuda a la flotación	ANDALUCÍA
Artículos de plata	ANDALUCÍA, BALEARES
Bañadores	EXTREMADURA, C. VALENCIANA
Bolsos y artículos de viaje	ANDALUCÍA EXTREMADURA, LA RIOJA
Broches para chupetes	ANDALUCÍA
Cafeteras	ANDALUCÍA, ASTURIAS, BALEARES, CATALUÑA, EXTREMADURA, GALICIA, LA RIOJA
Calzados de vestir	ANDALUCÍA, CASTILLA-LA MANCHA, EXTREMADURA, MADRID, MURCIA
Camisetas con estampaciones plastificadas	ANDALUCÍA, CASTILLA-LA MANCHA, CATALUÑA, MADRID
Carritos de muñecas	CASTILLA-LA MANCHA

Productos alimenticios	Comunidad autónoma
Cuchillos	ANDALUCÍA
Chupetes	ANDALUCÍA, CASTILLA-LA MANCHA, CATALUÑA
Cintas de amarre	ANDALUCÍA
Gafas de sol	ANDALUCÍA, EXTREMADURA, GALICIA, MURCIA, PAÍS VASCO
Gasóleo de automoción	EXTREMADURA, MADRID, NAVARRA
Hilados	EXTREMADURA, GALICIA
Juguetes con dardos	CASTILLA-LA MANCHA, PAÍS VASCO
Líquidos para hacer pompas	BALEARES, CASTILLA-LA MANCHA, EXTREMADURA, LA RIOJA, MURCIA
Mordedores	ASTURIAS, CASTILLA-LA MANCHA, CASTILLA y LEÓN, EXTREMADURA, LA RIOJA, MADRID, MURCIA
Mosquetones	ANDALUCÍA, LA RIOJA
Pantalones de vestir	ANDALUCÍA, CATALUÑA
Peluches	ARAGÓN, ASTURIAS, BALEARES, GALICIA, LA RIOJA, MURCIA
Pijamas de adulto	MADRID
Plastilinas	BALEARES, EXTREMADURA, GALICIA, MADRID, MURCIA, PAÍS VASCO
Rollos de cocina	CASTILLA-LA MANCHA
Sonajeros	BALEARES, CASTILLA-LA MANCHA, CATALUÑA, GALICIA, MADRID
Tejidos de rizo	ANDALUCÍA, CATALUÑA
Toallitas higiénicas	CASTILLA-LA MANCHA, EXTREMADURA, GALICIA, MURCIA

2.4 Campañas europeas

Participación en campañas de control de mercado Europeas, realizadas conjuntamente con otros Estados miembros y organizadas por la Comisión Europea y gestionadas por PROSAFE.

En 2014 se ha participado en:

- Campaña de puericultura: Parte 1 cochecitos de niño y bañeras
- Parte 2 tronas infantiles.
- Campaña de ropa de niños con cuerdas y cordones.
- Campaña de nanomateriales en detergentes.
- Campaña de productos químicos presentes en textiles.

2.5 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 2014 se han elaborado informes sobre las siguientes materias relacionadas con los alimentos:

Informe sobre si la información obligatoria del etiquetado en el aceite, debe ir colocada en el envase (botella) que lo contiene, o bien, en la caja donde se introduce dicho envase, disponiendo la citada caja de un precinto inviolable, de manera que el consumidor pueda apreciar que la caja ha sido abierta al romperse el precinto. REF.: SCC/AP/I.1.14/F

Informe sobre dos opciones de etiqueta para una miel. REF.: SCC/AP/I.15.14/F

Informe sobre la denominación de venta de una mayonesa como "mayonesa con reducido contenido de grasa (-45%)", a la que se ha reducido la citada cantidad de grasa. REF.: SCC/AP/I.22.14/F

Informe sobre la denominación de venta de productos similares a mermeladas. ref.: SCC/AP/I.33.14/f

Informe sobre la denominación de venta "azafran molido superior". REF.: SCC/AP/I.24.14/F

Informe sobre la denominación de venta de una miel como "caprichos de extremadura" y "miel de españa". ref.: SCC/AP/I.31.14/F

Informe sobre la indicación "natural power" en la etiqueta de una bebida energética elaborada a base de extracto de guaraná (0,2%), extracto de mate (0,1%), extracto de té verde (0,1%) y extracto de ginseng (0,02%), entre otros ingredientes. REF.: SCC/AP/I.13.14/F

Informe sobre el uso de los términos "pechuga de pavo" en el etiquetado de un "fiambre de pechuga de pavo". REF.: SCC/AP/I.40.14/F

Informe sobre la aplicación del real decreto 895/2013, de 15 de noviembre, que modifica el real decreto 1431/2003, de 21 de noviembre, por el que se establecen determinadas medidas de comercialización en el sector de los aceites de oliva y del aceite de orujo de oliva, a los envases aceiteras que lleven dicho producto junto con otros tipo romero, ajos, guindilla y otras especias. REF.: SCC/AP/I.32.14/F

Informe sobre la normativa en materia de cantidades nominales para productos envasados y control del contenido efectivo, según se regula en el real decreto 1801/2008, de 3 de noviembre. REF.: SCC/AP/I.48.14/F

Informe sobre lo que ha de entenderse por "pequeñas cantidades" a efectos de lo dispuesto en el punto 19 del anexo v del reglamento (ue) nº 1169/2011 del parlamento europeo y del

consejo, de 25 de octubre de 2011, sobre información alimentaria facilitada al consumidor. REF.: SCC/AP/I.53.14/F

Informe sobre el etiquetado de productos regulados por el reglamento (CE) N° 834/2007 del consejo, de 28 de junio de 2007, sobre producción y etiquetado de los productos ecológicos y por el que se deroga el reglamento (CEE) N° 2092/91. REF.:SCC/AP/I.39.14/F

Informe sobre el etiquetado del peso del pan. REF.: SCC/AP/I.49.14/F

En el siguiente enlace pueden ser consultados los anteriores informes:

http://consumo-inc.gob.es/informes/docs/CCC_CONSULTAS_2014.pdf



2.6 Difusión de información de interés para las autoridades de Control

2.6.1 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 13 sentencias y 15 disposiciones de utilidad para las actividades de control de mercado, que han pasado a incorporarse a la base de datos legislativa.

2.6.2 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.

2.6.3 Indicadores presupuestarios, de medios y de gestión de las CC AA

En el año 2014 se han redactado los Indicadores Presupuestarios, de Medios y de Gestión de Mercado correspondientes al año 2013, en base a la información facilitada por las Direcciones Generales de Consumo de las CC AA.

2.7 Unión Europea

A lo largo del año 2014 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 han preparado 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 fue publicado en el DOUE el día 22.11.2011. En este ámbito 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 sigue 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, país de origen de las carnes, interacción de la disposición comunitaria con el Reglamento (UE) N° 1379/2013 por el que se establece la OCM en el sector de los productos de la pesca y de la acuicultura, venta a distancia, etc.

Asimismo, se ha participado en los siguientes comités y grupos de trabajo de la Comisión europea:

DGSANCO

- 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 SANCO y que realiza estudios de mercado relativos tanto al mercado de mercancías como comportamiento de los consumidores.

DG EMPRESA

- Juguetes: Comité de la Directiva 2009/48/CE, sobre seguridad

de los juguetes. Grupo ADCO de la directiva. Grupo de expertos técnicos en juguetes.

AECOSAN es la autoridad notificadora para los organismos 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.

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 2013".

También es responsable de la Directiva sobre etiquetado de eficiencia energética de los productos que consumen energía.

2.8 Reglamento 765/2008

Desde la AECOSAN, en el marco del Reglamento 765/2008, se ha llevado la coordinación de las autoridades nacionales de vigilancia de mercado en los distintos sectores, con el fin de comunicar a la Comisión europea la identidad de dichas autoridades así como los programas sectoriales de vigilancia de mercado.



ADUANAS. En base a lo dispuesto en este 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 2014 se ha informado sobre 58 partidas de importación, correspondientes a encendedores, cargadores, tabletas, luminarias y otros productos variados.

2.8.1 ICSMS (*Internet Information and Communication System on Market Surveillance*)

La Agencia Española de Consumo, Seguridad Alimentaria y Nutrición 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.

Esta aplicación (ICSMS) cuyo uso contempla el Reglamento 765/2008, está gestionada por la Comisión europea y tiene un responsable en cada estado miembro.

Durante el año 2014 se han organizado 2 reuniones con las autoridades de control de mercado nacionales con competencia en diversos productos.

También se han organizado cursillos para formación de autoridades de consumo de las CCAA en el uso de ICSMS. Estos cursillos han sido impartidos por personas de la AECOSAN.

2.8.2 Reglamento 764/2008

AECOSAN es el punto de contacto ministerial para productos de consumo, tal como lo indica el Reglamento europeo 764/2008, sobre trabas al comercio en el mercado interno. El objetivo es informar de la legislación no armonizada española y de las medidas tomadas en base a la misma sobre productos provenientes de otros EEMM.

2.9 Elaboración de normativa

Durante este año se ha proseguido con la tramitación del Proyecto de Real Decreto 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 mantiene 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 de las etiquetas se establece un tamaño mínimo de letra en las etiquetas de los productos envasados por los titulares del comercio minorista, y se regula 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, a lo largo del año 2014 se han informado un total de 20 disposiciones, en diferentes versiones a lo largo de la tramitación, con los títulos siguientes:

- Proyecto de RD por el que se regula la realización de estudios y análisis comparativos en productos alimenticios.
- Proyecto de RD por el que se modifica el R.D. 1521/1984, de 1 de agosto, por el que se aprueba la Reglamentación Técnico-Sanitaria de los establecimientos y productos de la pesca con destino al consumo humano.
- Proyecto de RD por el que se establecen normas complementarias para la producción, designación, presentación y etiquetado de determinadas bebidas espirituosas.
- Proyecto de RD por el que se modifica el RD 1335/2011, de



3 de octubre, por el que se regula el procedimiento para la tramitación de las solicitudes de inscripción de las Denominaciones de Origen Protegidas y de las Indicaciones Geográficas Protegidas en el Registro Comunitario y la oposición a ellas.

- Proyecto de RD por el que se aprueba la Norma de Calidad para el Mejillón, Almeja y Berberecho en conserva.
- Proyecto de RD por el que se aprueba el Estatuto de la Agencia de Información y Control Alimentarios (AICA).
- Proyecto de RD por el que se aprueba la Norma de Calidad para el "Yogur".
- Anteproyecto de Ley por la que se modifica la Ley 3/2001, de 26 de marzo, de Pesca Marítima del Estado.
- Anteproyecto de Ley de Calidad Alimentaria.
- Propuesta de Reglamento de Ejecución (UE) de la Comisión, relativo a los requisitos para la transmisión de información a los consumidores sobre la ausencia o la presencia reducida de gluten en los alimentos.

- Proyecto de RD por el que se modifican los anexos I y II del RD 1113/2006, de 29 de septiembre, por el que se aprueban las Normas de Calidad para Quesos y Quesos Fundidos.
- Proyecto de RD por el que se modifica el RD 1049/2003, de 1 de agosto, por el que se aprueba la Norma de calidad relativa a la miel.
- Proyecto de RD por el que se aprueba el régimen de controles previstos en la Disposición Adicional primera de la Ley 12/2013, de 2 de agosto, de medidas para mejorar el funcionamiento de la cadena alimentaria por la Agencia de Información y Control Alimentarios (AICA).
- Borrador de RD por el que se derogan determinadas Normas de Calidad referidas a Frutas y Hortalizas.
- Anteproyecto de Ley de Denominaciones de Origen e Indicaciones Geográficas Protegidas de ámbito territorial supra autonómico.
- Proyecto de RD por el que se establece y regula el Registro General de Operadores Ecológicos y se crea la Mesa de Coordinación de la Producción Ecológica.
- Proyecto de RD por el que se aprueba la Norma de Calidad para las harinas, las sémolas y otros productos de la molinenda de los cereales.
- Proyecto RD por el que se modifica el RD 929/1995, de 9 de junio, por el que se aprueba el Reglamento Técnico de control de plantas de vivero de frutales.
- Proyecto de RD por el que se modifica el RD 1363/2011, de 7 de octubre, por el que se desarrolla la reglamentación comunitaria en materia de etiquetado, presentación e identificación de determinados productos vitivinícolas.

Asimismo, se ha elaborado la propuesta de orden que transpone 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 y se han emitido informes sobre normativa nacional de otras administraciones relacionada con productos industriales.

2.10 Otras actividades

2.10.1 Resolución de consultas

Durante el año 2014 se ha dado contestación a más de 70 consultas sobre temas muy variados, como, por ejemplo, patés, contenido neto y gamas de envases, bebidas refrescantes, bebidas espirituosas, conservas alimenticios, pescado, cárnicos, aceites, aditivos, mieles, vinos, jamón ibérico, bebidas energéticas, frutas precortadas, helados, pastas alimenticias, azafrán, sal, mahonesa, productos lácteos, venta por internet, mermeladas, etc.

Asimismo se han resuelto más de 100 consultas relativas a productos no alimenticios sobre temas tales como mobiliario, juguetes, productos educativos, gafas de sol, artículos de viaje, etc.

2.10.2 Tramitación de denuncias y reclamaciones que se reciben en el organismo

En el año 2014 se han tramitado un total de 11 denuncias recibidas en el Organismo.

2.10.3 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 corresponden al periodo comprendido desde el año 2004 al 2014 y se pueden encontrar en la siguiente página:

<http://consumo-inc.gob.es/controlMercado/Estadisticas/home.htm>



2.10.4 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.

- FIAB
- AFASAL
- AEC

2.10.5 Colaboración en actividades de formación e información

Durante el año 2014 se ha participado en los siguientes cursos y actividades de formación:

- Curso de información alimentaria, organizado por la Junta de Castilla la Mancha. "Requisitos generales de la información alimentaria. Regulación nacional y comunitaria" (Toledo, 10 de junio de 2014).

- Seminario: Aplicación del Reglamento de información al consumidor: Novedades y retos, organizado por la FIAB. ¿Qué es lo que cambia con el Reglamento (UE) N° 1169/2011? Visión de la Administración española (Madrid, 5 de noviembre de 2014).
- 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 (Madrid, 18 de noviembre de 2014).
- Curso sobre la seguridad de productos, organizado por la Agencia Catalana de Consumo y la AECOSAN. El Reglamento 1169/2011. Antecedentes. Disposiciones generales. Principios y requisitos generales. País de origen o lugar de procedencia (Barcelona, 26 de noviembre de 2014).
- Desayunos Informativos con Medios de Comunicación. Aplicación del Reglamento de Información al Consumidor, organizado por la AECOSAN (Madrid, 18 de diciembre de 2014).

3. Información, formación y educación

3.1 Formación y educación

En 2014, las actividades en este ámbito se han centrado en el desarrollo de los siguientes proyectos:

3.1.1 Plan de formación continua interadministrativo

El Plan de Formación Continua está destinado a los profesionales que trabajan en los organismos competentes en Consumo de las Administraciones de 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.

Año 2014	Ayuda concedida	87 724,29 €
	Gasto realizado	67 714,09. €
	Cursos programados	18
	Ediciones realizadas	32
	Alumnos	1 019
	Nº de horas lectivas	488

3.2 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 las Direcciones Generales de las Comunidades Autónomas competentes en Consumo y se denomina Consumópolis.

En la presente edición, Consumópolis10, correspondiente al curso escolar 2014 - 2015, cuyo lema ha sido Tu consumo tiene historia: 10 años de Consumópolis, 30 años de Consumo, se han registrado 8330 alumnos matriculados en colegios de 17 comunidades autónomas.

3.3 Otras actividades formativas

Jornadas. 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 2014 se ha realizado un curso de verano en colaboración con la Universidad Complutense de Madrid. El Curso se denominó Cómo gestionar y comunicar en casos de crisis y fraude alimentario y se celebró del 7 al 9 de julio en San Lorenzo de El Escorial (Madrid).

3.4 Información

3.4.1 Publicaciones

El Servicio de Publicaciones se encarga de la ejecución del Plan Editorial y de la distribución de material de apoyo a las instituciones responsables de Consumo. En 2014 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, este año se han distribuido folletos divulgativos de interés para el consumidor del Consejo General del Notariado:

- Libros: 7
- Folletos: 2 000

3.4.2 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 8359 volúmenes catalogados y una hemeroteca con 299 colecciones de publicaciones periódicas de las que hay reseñados un total de 4353 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 9602 referencias, así como publicaciones y repertorios con sentencias de diferentes Tribunales –sección de jurisprudencia– con 4169 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 2014 se han dado de alta las siguientes referencias:

- Legislación: 87
- Jurisprudencia: 30
- Artículos de revista: 58
- Monografías: 32

En el Directorio de Consumo hay referenciadas, a 31 de diciembre de 2014, un total de 1467 organizaciones de consumo, tanto españolas como extranjeras.

- Oficinas Municipales de Información al Consumidor (OMIC): 1014
- Asociaciones de Consumidores: 299
- Organismos de Consumo de la Admón. Autonómica: 56
- Organizaciones de Consumo de otros países: 72
- Organismos europeos de Consumo: 6

Asimismo se han atendido 914 consultas contestadas a través del buzón de información en Internet.

4. Unión Europea. Cooperación

4.1 Aplicación del Reglamento (CE) N° 2006/2004 del Parlamento Europeo y del Consejo de 27 de octubre de 2004, sobre cooperación administrativa en materia de protección de los consumidores (Reglamento CPC) en 2014

4.1.1 Modificación del ámbito de aplicación del Reglamento CPC

El 13 de junio de 2014 entró en vigor la Directiva 2011/83/UE sobre derechos de los consumidores implementada a la legislación española mediante la Ley 3/2014, de 27 de marzo, por la que se modifica el texto refundido de la Ley General para la Defensa de los Consumidores y Usuarios y otras leyes complementarias aprobado por el Real Decreto Legislativo 1/2007. Esta Directiva sustituye a las Directivas 97/7/CE y 85/577/CEE

y modifica las Directivas 93/13/CEE y 1999/44/CE, todas ellas contenidas en el Anexo del Reglamento, por lo que se ha llevado a cabo el procedimiento de designación de autoridades competentes para la aplicación de esta Directiva y se ha comunicado a la Comisión Europea para su publicación en el DOUE. Actualmente la red de Cooperación en materia de Protección de los Consumidores (red CPC) en España la constituyen 63 autoridades regionales y nacionales que llevan a cabo la gestión de solicitudes de asistencia mutua planteadas en aplicación de las directivas y actos normativos bajo el ámbito de aplicación del Reglamento

4.1.2 Solicitudes de asistencia mutua gestionadas a través de la aplicación CPCS

Durante 2014 se han recibido 36 solicitudes de asistencia mutua y se han generado 10. Un total de 32 solicitudes de información y de aplicación de medidas se han gestionado y cerrado como se detalla a continuación:

Solicitudes de información (Art. 6)			
	Recibidas	Generadas	Gestionadas/Cerradas
Año 2014	8	1	8
Solicitudes de adopción de medidas (Art. 8)			
	Recibidas	Generadas	Gestionadas/Cerradas
Año 2014	9	7	24
Alertas (Art. 7)			
	Recibidas	Generadas	Total
Año 2014	19	2	21

4.1.3 Actuaciones de vigilancia de mercado conjuntas con los Estados miembros

Sweep

Durante el periodo indicado la AECOSAN (antiguo INC) ha participado con la colaboración de la comunidad autónoma de Islas Baleares en la actividad europea de periodicidad anual de vigilancia de mercado denominada "sweep", coordinada por la Comisión Europea y en la que han participado prácticamente todos los EEMM y países del EEE

El *sweep* de 2014 se ha centrado en la venta on line de pequeños productos electrónicos para analizar si las garantías legales y comerciales ofrecidas por el comerciante se ajustan a la legislación vigente. Se han examinado un total de 23 webs de las cuales 10 no han necesitado investigación posterior, cuatro se han corregido y seis están todavía en proceso de investigación.

Compras en aplicaciones en juegos *on-line*

Acción coordinada entre EEMM y la COM, por la que el Comité CPC ha analizado la información dada al consumidor y el procedimiento seguido para realizar compras en aplicaciones y ha fijado una posición común frente a la industria más representativa del sector (Apple, Google, Amazon y Federación Interactiva de Software en Europa) solicitando propuestas para mejorar la información al consumidor, hacerla más transparente y adecuarla a la legislación vigente en materia de protección de los consumidores. Concretamente la acción se ha centrado en los siguientes puntos:

- Juegos publicitados gratis, no deberían ser engañosos para los consumidores y deberían reflejar los costes reales.
- Los juegos no deberían contener exhortaciones a niños incitándoles a hacer compras en aplicaciones o persuadir a un adulto para que las efectúe.
- Los consumidores deberían ser informados sobre los procedimientos de pago y no ser cargados con pagos consecuencia de establecimientos por defecto sin explícito consentimiento del consumidor.
- Los comerciantes deberían facilitar una dirección de e-mail para que los consumidores puedan dirigirse a ellos para preguntas y quejas.

Como consecuencia de esta acción se han conseguido compromisos por parte de la industria que están en periodo de implementación.

Participación en comités *workshops* y grupos de trabajo

Grupo de trabajo sobre prioridades. Este grupo de trabajo se creó en marzo de 2012 con el objetivo de establecer un procedimiento para la fijación de prioridades de medidas de aplicación –enforcement– para las actividades concertadas llevadas a cabo por la red CPC y que se incluirán en el plan de acción anual. España ha participado en la reunión celebrada en 2014 para fijar prioridades en el plan de acción 2015.

Seminario de telecomunicaciones Ha tenido como objetivo analizar los problemas de ámbito intersectorial entre las regulaciones de consumo y telecomunicaciones e intentar encontrar soluciones conjuntas para incrementar la responsabilidad de tele operadores/intermediarios de plataformas de telecomunicaciones.

Grupo de trabajo sobre compañías de alquiler de vehículos. Debido a las irregularidades detectadas en este sector, particularmente en España, se ha formado este grupo de trabajo liderado por UK y en el que España participa de forma activa. Han tenido lugar dos reuniones de trabajo con las principales asociaciones y compañías implicadas, con la finalidad de aplicar medidas de enforcement coordinadas por la Comisión y con la participación de varios EEMM, entre ellos España, para que cesen las infracciones detectadas. Para reforzar esta acción coordinada La AECOSAN ha planificado una campaña nacional en 2014 en la que han participado ocho CC AA y la AECOSAN, a través del Observatorio de Internet, que ha efectuado el barrido de 16 páginas webs. Se han controlado un total de 95 empresas, incluidas empresas corporativas multinacionales, franquiciados e intermediarios, y se han llevado a cabo inspecciones tanto en establecimientos físicos como en páginas webs. Como consecuencia de esta campaña muchas de las empresas han corregido las infracciones detectadas y en algunos casos se han abierto expedientes sancionadores para su resolución. Información detallada sobre esta campaña y los aspectos controlados se pueden encontrar en el siguiente enlace <http://consumo-inc.gob.es/controlMercado/Nacional/2014/docs/generalServicios.pdf>

Comité para la Cooperación en materia de Protección del Consumidor (CPC). Asiste a la Comisión en cuestiones relacionadas con la aplicación del Reglamento (CE) N° 2006/2004 o cualquiera de las Directivas/Reglamentos incluidos en su Anexo. Anualmente se elabora un plan de acción que determina las



líneas de trabajo a seguir y calendario para el siguiente año, independientemente de otros temas que puedan surgir y ser tratados dentro de su ámbito de aplicación.

4.1.4 Participación en actividades conjuntas subvencionadas por la *Executive Agency for Health and Consumers (AEHC)*

Dentro del ámbito del Reglamento 2006/2004 la Comisión Europea ha subvencionado el proyecto SECIR con una duración de 18 meses (2014-2015) y con la participación de 14 Agencias de Consumo Europeas. Este proyecto está coordinado por el Observatorio de internet y tiene como objetivo incrementar el nivel de conocimiento y las habilidades necesarias para investigar infracciones cometidas en el ámbito de comercio electrónico.

4.1.5 Participación en el programa de Intercambio de Oficiales subvencionado por la AEHC

La AECOSAN y concretamente el Área CPC ha participado en este programa durante 2014 acogiendo a cuatro oficiales de la Administración Italiana en dos periodos de tres días, interesados en conocer nuestra línea de trabajo e intercambiar experiencias dentro del ámbito de aplicación del Reglamento. Durante estos intercambios se han organizado reuniones conjuntas con autoridades de consumo de la Comunidad Autónoma de Madrid para conocimiento de actuaciones dentro del ámbito de consumo de la comunidad.

4.1.6 Consultas y cumplimentación de cuestionarios provenientes de los EEMM o la Comisión

El Área CPC ha gestionado la contestación a consultas procedentes de otros EEMM relacionadas con la interpretación o aplicabilidad de la legislación bajo el ámbito de aplicación del Reglamento, así como la cumplimentación de cuestionarios procedentes de la Comisión, relacionados también con la aplicación del Reglamento, que en ocasiones circula entre las AACC de la red CPC para recoger sus opiniones o actuaciones sobre los temas implicados.

4.2 Gestión de solicitudes de adopción de medidas procedentes de países de la UE (Casi en su totalidad procedentes de Francia) fuera del ámbito de aplicación del Reglamento 2006/2004

Fuera del ámbito del Reglamento 2006/2004, se reciben comunicaciones de infracciones de la normativa comunitaria en materia de consumo procedentes de otros EEMM, detectadas por denuncias o en acciones de control de mercado, la mayoría procedente de Francia, que son gestionadas por el Área CPC.

	Recibidas	Gestionadas/Cerradas
Año 2014	21	22

5. Otros

5.1 Observatorio de internet

El Observatorio de Internet es una iniciativa de la Agencia Española de Consumo, Seguridad Alimentaria y Nutrición (AECOSAN) para desempeñar las funciones de protección al consumidor en el ámbito de Internet. Creada en 2011 y dependiente de la Subdirección General de Coordinación, Calidad y Cooperación

en Consumo, responde a las demandas generadas por el fuerte y continuo incremento del consumo en España a través del comercio electrónico¹.

5.1.1 Liderazgo del proyecto SECIR *Setup an Equal Capability of Internet Researchers*

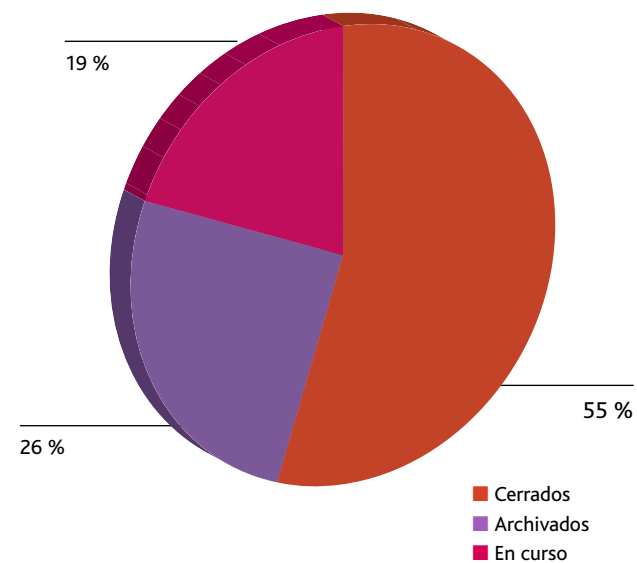
Gran parte de la actividad llevada a cabo en 2014 ha estado enfocada en el desarrollo del proyecto SECIR. A partir del mes de mayo y con una duración de 18 meses, se está liderando esta iniciativa co-financiada por la Unión Europea (UE) cuyo objetivo es crear una red de investigadores de consumo en Internet. El proyecto cuenta con la participación de otros 14 miembros, de 13 países. Se ha realizado un taller en Madrid, y se prevén dos más en Sofía y Lisboa para 2015, además de numerosas actividades de cooperación entre los organismos de consumo de los países miembros de la UE participantes.

5.1.2 Tramitación de reclamaciones y casos

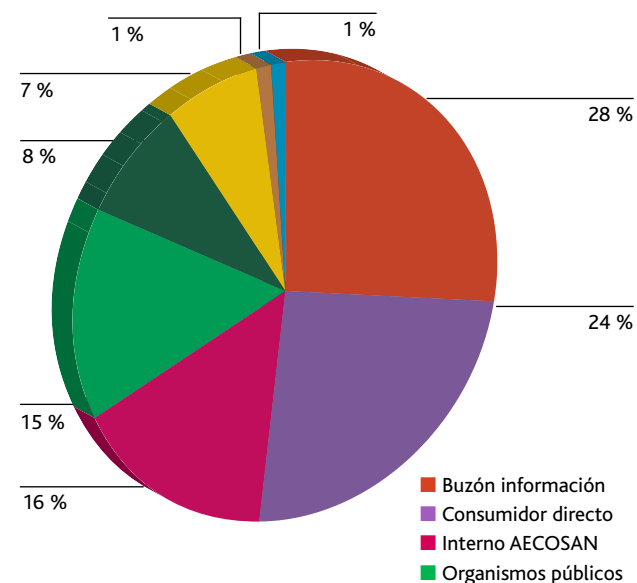
Entre las funciones del Observatorio de Internet está la tarea de atender las consultas y reclamaciones de los consumidores, así como trasladar los expedientes a los organismos competentes en caso de que no pueda ofrecerse una atención directa e inmediata.

En el año 2014, se han iniciado la tramitación de 230 expedientes:

¹Según el informe de la Comisión Nacional de los Mercados y la Competencia (CNMC).

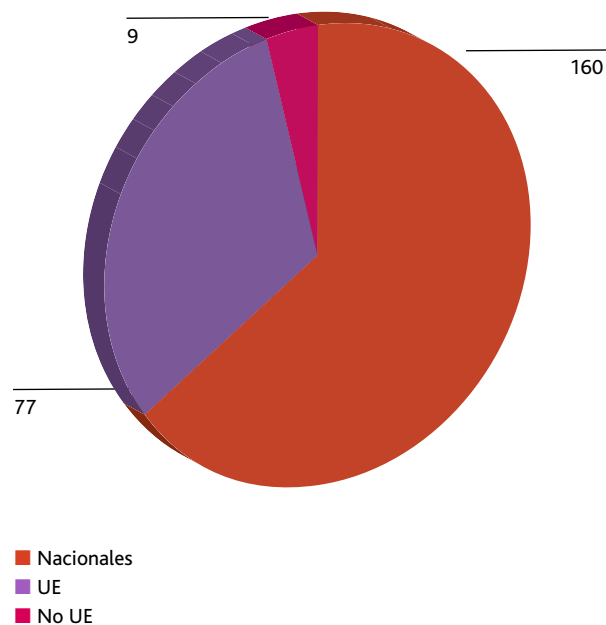


Clasificación de casos por procedencia



El índice de resolución de casos procedentes de consumidores es en torno a 60%, pudiendo destacar también ciertos casos fruto de la relación con asociaciones como FACUA Consumidores en acción, la Asociación de usuarios de la comunicación (AUC) o confianza *online*.

5.1.3 Barridos: revisión de páginas web



Durante este periodo, se han realizado 12 barridos en los que se han estudiado alrededor de 250 comercios con el objetivo de analizar distintos sectores de consumo en la Red para conocer la situación y tratar de corregir las deficiencias que presenten. tres de ellos han sido de carácter internacional como parte del proyecto SECIR y las redes internacionales de cooperación CPC (Consumer Protection Cooperation) de la UE, y ICPEN (International Consumer Protection and Enforcement Network) a nivel mundial.

Se encuentran a disposición de cualquier interesado los informes y evidencias gráficas sobre las que se soportan para su consulta detallada.

A continuación se enumeran los barridos realizados en 2014, detallando el carácter del mismo y/o el organismo con el que se ha colaborado para llevarlo a cabo cuando procede:

- Venta de juguetes (interno).
- Tiendas de informática (interno).
- Agencias de viajes (defensor del pueblo).
- Gafas de sol (interno).
- Rebajas sector textil (interno).
- Tiendas de segunda mano (interno).
- Etiquetado PEGI (interno).
- Etiquetado PEGI (internacional / ICPEN).
- Certificado energético en electrodomésticos (internacional/ SECIR).
- Garantías en productos electrónicos (internacional / CPC).
- Semillas de Huayruro (Guardia Civil).
- Falsificaciones Adidas-Reebok (asociación de consumidores y Adidas).

5.1.4 Colaboraciones con otras áreas de AECOSAN

Durante el año 2014, el número de actividades realizadas en colaboración con otras áreas de la AECOSAN ha seguido aumentando, siendo las más relevantes:

- Subdirección General de Coordinación, Calidad y Cooperación en Consumo.

- Subdirección General de Arbitraje y Derechos del Consumidor.
- Junta Arbitral Nacional.
- Centro Europeo del Consumidor (CEC).
- Área de Seguridad de Productos.
- Subdirección General de Riesgos Alimentarios.

5.1.5 Coordinación institucional

Como parte fundamental de las actividades de este Observatorio, resaltamos la cooperación e intercambio de expedientes con los organismos de la Administración General del Estado y las comunidades autónomas.

Destacan los siguientes organismos:

- Secretaría General de Sanidad y Consumo.
- Defensor del Pueblo.
- Oficina de información y atención al ciudadano.
- Agencia Española del Medicamento y Productos Sanitarios (AEMPS).
- Secretaría de Estado de Telecomunicaciones y para la Sociedad de la Información (SETSI).
- Grupo de Delitos Telemáticos (GDT) de la Guardia Civil.
- Brigada de investigación tecnológica (BIT) de la Policía Nacional.
- Direcciones Generales de Consumo de las Comunidades Autónomas (Madrid, Cataluña), Junta arbitral de Valladolid y Oficina de Información al Consumidor de Guadalax.

5.1.6 Cooperación internacional

El Observatorio de Internet participa de forma activa en la red internacional de agencias estatales de protección al consumidor ICPEN y su equivalente en el ámbito de la Unión Europea, CPC. Durante este periodo se llevaron a cabo los barridos anuales de CPC e ICPEN, detallados previamente. Además, se participó en varias conferencias telefónicas periódicas y otras

actividades transfronterizas de defensa del consumidor, entre las que destacan:

- Asistencia a la Secretaría General de Sanidad y Consumo para la Cumbre de consumo EU Consumer Summit 2014 – Bruselas (1 y 2 de abril de 2014).
- Barridos CPC Sweep 2014 (13 a 24 de octubre de 2014), seguimiento del CPC Sweep 2013 y barrido ICPEN 2014 (15 a 19 de Septiembre de 2014).
- Colaboración con otros organismos de consumo para investigación en Internet y resolución de casos transfronterizos (Portugal, Francia, Bélgica, Alemania).
- Colaboración y compartición de información en el Foro Iberoamericano de Agencias Gubernamentales de Protección al Consumidor.
- Asistencia en el programa de la UE de intercambio de oficiales provenientes de Portugal e Italia.
- Participación en comunicaciones, reuniones y talleres, así como asistencia a webinars de manera virtual en el proyecto europeo E-enforcement Expert Group (EEEG).

5.1.7 Otras actividades

El equipo del Observatorio de Internet ha asistido a distintas jornadas formativas para difundir su experiencia así como estar al tanto de nuevos aspectos legislativos de consumo a distancia:

- Mesa redonda sobre divisas virtuales (Fundación Telefónica).
- Jornadas sobre obsolescencia programada y consumo colaborativo organizado por el Comité Económico y Social Europeo (CESE).
- Encuentro “*Google Advisory Council public meeting*” en relación a la aplicación del “derecho al olvido” en la UE.
- Presentación del estudio sobre los hábitos de consumo del consumidor digital en España organizado por AMETIC (Asociación Multisectorial de Empresas de la Electrónica, las Tecnologías de la Información y Comunicación, de las Telecomunicaciones y de los contenidos Digitales) y Accenture.

- Jornada sobre la industria de contenidos en el entorno digital organizada por AUC (Asociación de Usuarios de la Comunicación).
- Foro Internacional de Contenidos Digitales (FICOD) 2014.

5.1.8 Comunicación y promoción del observatorio de internet

Durante el año 2014, la página web del Observatorio de Internet www.e-observatorio.es ha recibido alrededor de 500 visitas, accediendo a más de 1200 páginas. Con 2,84 páginas visionadas por visitante de media, se supera el dato obtenido durante el año 2013.

Las visitas a la web desde España proceden mayoritariamente de Madrid, seguido por Barcelona y Sevilla. Los accesos desde el extranjero han aumentado en este periodo, acaparando el 26% de las visitas, mayoritariamente desde Alemania, Reino Unido, Rusia, Bélgica y Estados Unidos.

Durante el periodo de actividad que aquí se resume, se han recibido en torno a 1.400 comunicaciones entre correos electrónicos, teléfono, fax y vía postal. Se han enviado más de 1.100 comunicaciones desde el Observatorio, otorgando siempre máxima prioridad al correo electrónico como medio de comunicación por su inmediatez y el ahorro de papel que supone.



5.2 Centro Europeo del Consumidor

El Centro Europeo del Consumidor (CEC) tiene como función principal la información a los consumidores europeos acerca de sus derechos, así como la asistencia en caso de reclamaciones transfronterizas, es decir, en los casos donde el consumidor afectado reside en un Estado de la Unión Europea y la empresa reclamada tenga la sede social en otro. El objetivo es que los consumidores puedan aprovechar mejor las posibilidades que ofrece el Mercado Interior europeo, para ello el ECC asesora en las consultas e interviene como mediador en las quejas y reclamaciones transfronterizas.

Además, desarrolla 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 los medios de comunicación.

El CEC en España forma parte de La Red CEC creada por la Comisión Europea, de Centros homólogos situados en cada uno de los estados de la Unión (UE).

La actividad del CEC en 2014, se ha desarrollado en los siguientes ámbitos:

• Consultas y reclamaciones

Si tenemos en cuenta las visitas recibidas a través de nuestra página web y de las oficinas telemáticas del CEC, distribuidas por toda la geografía española, contabilizamos en torno a las 100.000 visitas. La información detallada de la web ayuda a responder gran parte de las dudas generales de los consumidores.

Durante el año 2014 el CEC tramitó un total de 8.252 reclamaciones (2.954 de consumidores españoles) dando una información detallada y la mejor asesoría en cada caso. Dependiendo de la naturaleza de la consulta, puede ser respondida de manera breve y directa o puede requerir un estudio detallado tanto a nivel jurídico como a nivel lingüístico, la comprobación, validación y estudio de los documentos aportados y una intermediación con una empresa. La atención personalizada y

un trato directo y cercano con el ciudadano es una de nuestras señas de identidad. Dicha atención directa y personal es el común denominador de percepción del consumidor que utiliza este servicio y que nos hace obtener una alta valoración por parte de los ciudadanos. El CEC realiza una atención de calidad y ese es el factor mejor valorado por los consumidores.

Por sectores, más reclamado, ha sido un año más, el del transporte aéreo con un 46% de las reclamaciones y consultas recibidas, seguido del comercio electrónico con un 22% de las reclamaciones, lo que muestra el aumento constante de las transacciones a través de internet y en tercer lugar el caso especial de los clubes de descuento de vacaciones, un sector muy específico de las zonas turísticas de costa y los servicios de alquiler de coches, que suman un 17% de las consultas y reclamaciones recibidas en el CEC.

• Actividades

Debido a la nueva transposición de la Directiva sobre Tiempo compartido y Productos similares (*Directive 2008/122/EC*) y dado que nuestro país registra el mayor número de reclamaciones de la UE, el Centro Europeo del consumidor ha liderado un grupo de trabajo que se prolongará en el año 2015 y que concluirá con la creación de una web que ofrezca toda la información clara y detallada a los consumidores.

Creación de los grupos de coordinación de la Red CEC (4 grupos: *Management, Visibility, Case-Handling* y *ODR*) Estos grupos engloban la actividad común a todos los centros y han sido creados para mejorar la gestión integral de las actividades comunes de la Red y la comunicación con los distintos agentes externos. El ECC de España es el coordinador del grupo de ODR (Online Dispute Resolution)

• Visitas de estudio

Con el fin cohesionar y mejorar la gestión y establecer sistemas comunes de actuación de la Red de CEC, se han promovido diversas visitas de estudio e intercambio de personal cualificado.

Estas visitas de estudio son fundamentales para implementar la cohesión de la Red-ECC, incrementar el conocimiento de los

métodos de otros países, desarrollar acuerdos de buenas prácticas y colaborar en el desarrollo de los proyectos comunes.

5.2.1 Colaboración con otras instituciones

RED Consumer Protection Cooperation (CPC)

En 2014, el CEC ha participado en las fases de elaboración de las normas de los barridos realizados en los años anteriores, así como en las campañas desarrolladas por la Red CPC en 2014, en la que una vez presentados los resultados del barrido, el CEC colaboró en la presentación de los mismos a las Autoridades de Consumo que participaron en el proyecto.

En 2014 se desarrolló una campaña especial de alerta sobre las prácticas irregulares del servicio de alquiler de vehículos en nuestro país que fue presentada a la Unidad de la Comisión encargada de la Gestión de la Red CEC y por la que se iniciaron actuaciones contra estas compañías infractoras.

El valor añadido de la Red de Centros Europeos del Consumidor radica en la posibilidad de proveer información rápida, sencilla y eficaz para los legisladores europeos y nacionales con el fin de poder desarrollar una legislación de consumo más adaptada a la actualidad de los problemas sociales. Para ello el ECC participa en las consultas realizadas por la Comisión de los Libros Verdes y se han mantenido reuniones puntuales con los responsables del Centro para la elaboración o actualización 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 año 2015, que a parte de la asistencia habitual a los consumidores en sus consulta y reclamaciones establece la participación en proyectos (*Air Passenger's Rights, Car Rental*, 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.

Centro de Investigación y Control de Calidad (CICC)

1. Actividad analítica a destacar
 - 1.1 Datos sobre las muestras analizadas
2. Datos sobre ensayos y determinaciones realizadas
3. Muestras y ensayos no conformes
4. Asistencia a grupos de trabajo, jornadas, congresos, seminarios y reuniones
5. Asistencia a cursos
6. Cursos impartidos, ponencias
7. Alumnos en formación, prácticas, becarios
8. Visitas programadas al centro



1. Actividad analítica a destacar

Las muestras que se analizan en el CICC, proceden de 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 son del SOIVRE y de la Agencia Tributaria (juguetes, material eléctrico y prendas de vestir para niños menores de 36 meses).

Durante el año 2014, el CICC en coordinación con el Laboratorio Arbitral Agroalimentario de Madrid perteneciente al Magrama y dentro del marco de la Comisión Europea, ha participado en el segundo plan de control para establecer la prevalencia de prácticas fraudulentas en la comercialización de productos cárnicos con presencia de carne de caballo sin declarar en el etiquetado. El CICC analizó 88 muestras y para su análisis se puso a punto la técnica de identificación de la especie carne de caballo por PCR en tiempo real.

En relación a nuevos métodos, durante 2014 se han puesto a punto y realizado diferentes validaciones de métodos analíticos con la elaboración de sus correspondientes protocolos (procedimientos normalizados de trabajo). Entre los que cabe destacar:

Inicio de los trabajos según NT-18 por alcance flexible para ampliación del alcance de la acreditación por ENAC en relación a:

- "Determinaciones de elementos químicos mediante las técnica de ICP-MS".
- "Procedimiento de la Categoría de Ensayo: Determinación de elementos químicos mediante espectrometría atómica según NT-18".
- "Validación de métodos de análisis según NT-18 de técnicas de espectrometría atómica".

También se han Iniciado los trabajos para una futura ampliación del alcance de la acreditación ENAC para la detección e identificación de ADN de diferentes especies de pescados por la técnica de PCR.

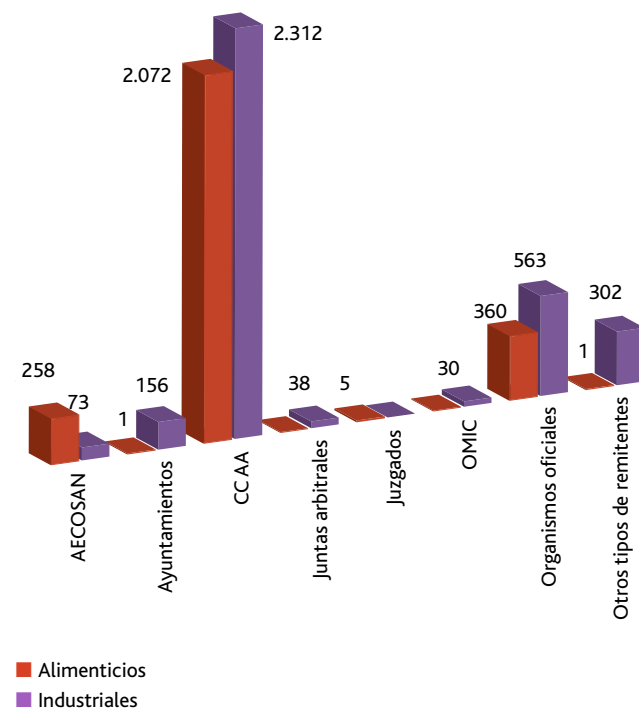
Toda la actividad analítica en números realizada en el CICC durante 2014 figura a continuación:

- Muestras analizadas: 6.171
- Ensayos y determinaciones realizados: 74.914
- Muestras recibidas: 6.159



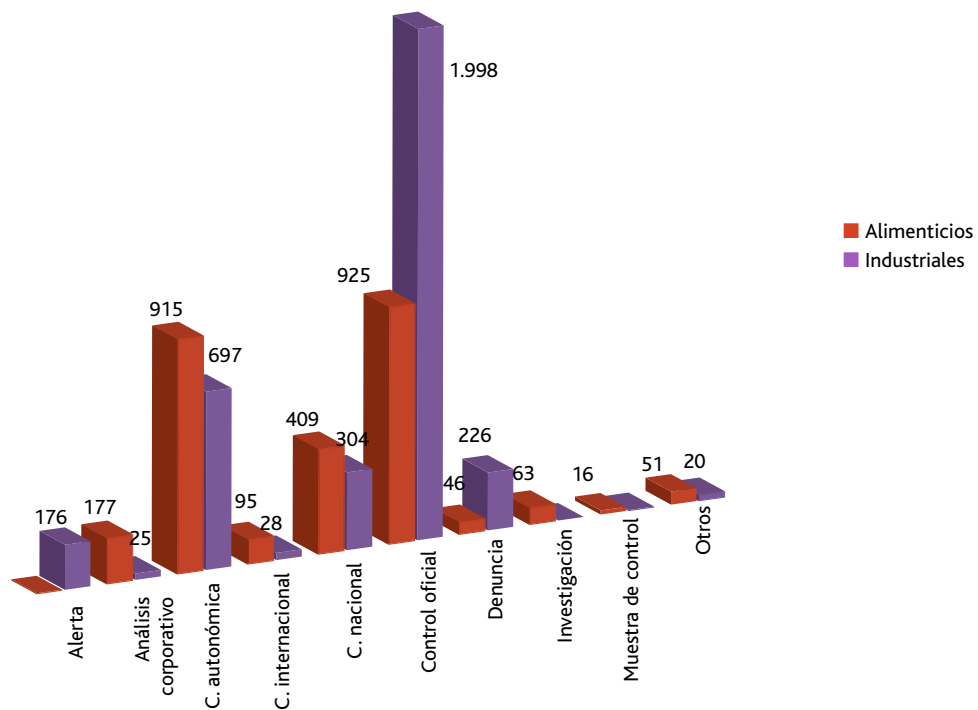
Dictamen de las muestras y las determinaciones					
Muestras	Conformes	No conformes	Nulas	Sin dictamen	Total
Productos alimenticios	1.640	665	35	357	2.697
Productos no alimenticios	1.785	1.440	27	222	3.474
Total CICC	3.425	2.105	62	579	6.171
Total en porcentajes	55,50 %	34,11 %	1,00 %	9,38 %	
Determinaciones	Conformes	No conformes	Nulas	Sin dictamen	Total
Número	63.103	4.545	4	7.262	74.914
Total porcentajes	84,23 %	6,07 %	0,005 %	9,69 %	

Muestras analizadas por remitentes				
Remitentes	Alimenticios	Industriales	Totales	%
AECOSAN	258	73	331	5,36 %
Ayuntamientos	1	156	157	2,54 %
Comunidades autonomas	2.072	2.312	4.384	71,04 %
Juntas arbitrales		38	38	0,62 %
Juzgados	5		5	0,08 %
OMIC		30	30	0,49 %
Organismos oficiales	360	563	923	14,96 %
Otros tipos de remitente	1	302	303	4,91 %
Total muestras analizadas	2.697	3.474	6.171	



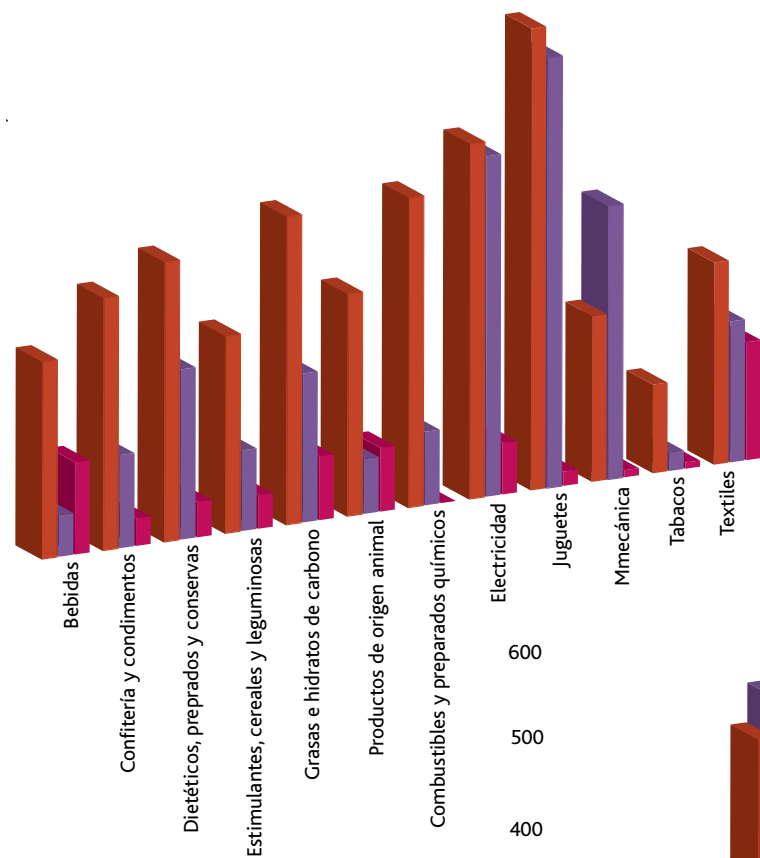
1.1 Datos sobre las muestras analizadas

Muestras analizadas agrupadas por motivo de análisis				
Motivos de análisis	Alimenticios	Industriales	Totales	%
Alerta		176	176	2,85 %
Análisis colaborativo	177	25	202	3,27 %
Campaña autonómica	915	697	1.612	26,12 %
Campaña internacional	95	28	123	1,99 %
Campaña nacional	409	304	713	11,55 %
Control oficial	925	1.998	2.923	47,37 %
Denuncia	46	226	272	4,41 %
Investigación	63		63	1,02 %
Muestra de control	16		16	0,26 %
Otros	51	20	71	1,15 %
Total	2.697	3.474	6.171	



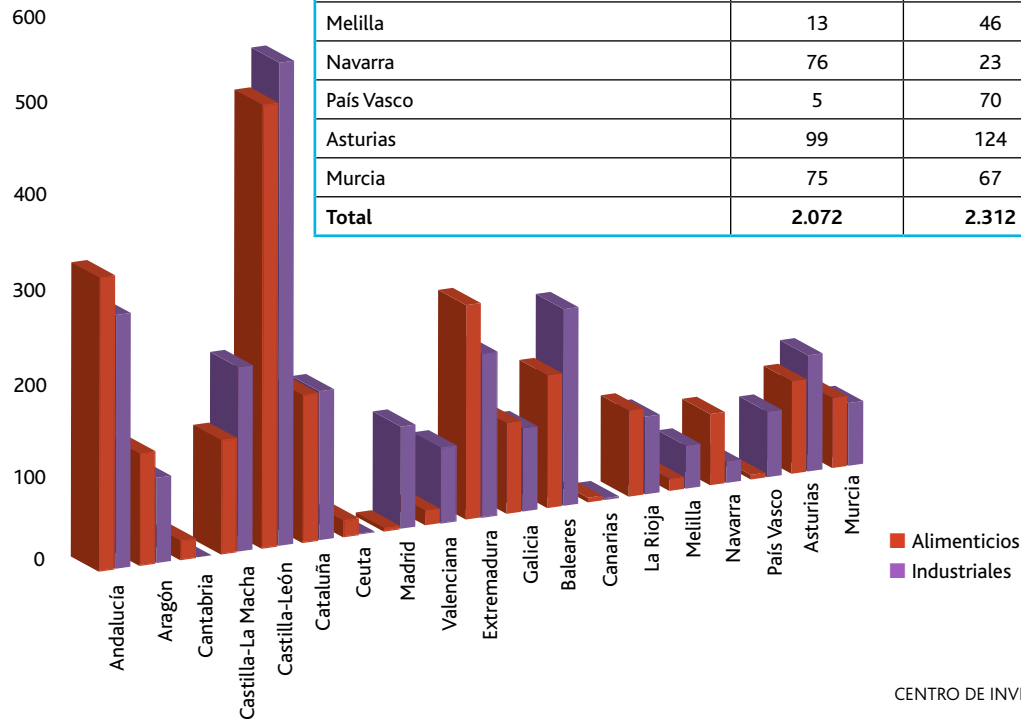
Muestras analizadas y agrupadas por tipo de producto y dictamen									
Productos alimenticios	Conformes		No conformes		Nulas		Sin dictamen		Total
Bebidas	222	57,51 %	47	12,18 %	13	3,37 %	104	26,94 %	386
Confitería y condimentos	284	66,82 %	105	24,71 %	5	1,18 %	31	7,29 %	425
Dietéticos, preparados y conservas	315	57,38 %	192	34,97 %	2	0,36 %	40	7,29 %	549
Estimulantes, cereales y leguminosas	222	63,07%	91	25,85 %	1	0,28 %	38	10,80 %	352
Grasas e hidratos de carbono	347	58,71 %	168	28,43 %	4	0,68 %	72	12,18 %	591
Productos de origen animal	250	63,45 %	62	15,74 %	10	2,54 %	72	18,27 %	394
Total	1.640	60,81 %	665	24,66 %	35	1,30 %	357	13,24 %	2.697
Productos industriales	Conformes		No conformes		Nulas		Sin dictamen		Total
Combustibles y preparados químicos	349	80,23 %	83	19,08 %	3	0,69 %			435
Electricidad	400	47,34 %	284	45,44 %	3	0,36 %	58	6,86 %	845
Juguetes	521	50,88 %	485	47,36 %	2	0,20 %	16	1,56 %	1.024
Mecánica	187	37,18 %	308	61,23 %			8	1,59 %	503
Tabacos	100	69,93 %	21	14,69 %	15	10,49 %	7	4,90 %	143
Textiles	228	43,51 %	159	30,34 %	4	0,76 %	133	25,38 %	524
Total	1.785	51,38 %	1.440	41,45 %	27	0,78 %	222	6,39 %	3.474
Total CICC	3.425	55,50 %	2.105	34,11 %	62	1 %	579	9,38 %	6.171





■ Conformes
■ No conformes
■ Sin dictamen

Muestras remitidas por los servicios de inspección de las comunidades autónomas				
Remitentes	Alimenticios	Industriales	Totales	%
Andalucía	313	271	584	13,32 %
Aragón	119	91	210	4,79 %
Cantabria	20		20	0,46 %
Castilla y León	121	197	318	7,25 %
Castilla-La Mancha	473	516	989	22,56 %
Cataluña	157	159	316	7,21 %
Ceuta	17	1	18	0,41 %
Madrid	3	109	112	2,55 %
C. Valenciana	16	80	96	2,19 %
Extremadura	229	174	403	9,19 %
Galicia	97	89	186	4,24 %
Baleares	142	210	352	8,03 %
Canarias	5	2	7	0,16 %
La Rioja	92	83	175	3,99 %
Melilla	13	46	59	1,35 %
Navarra	76	23	99	2,26 %
País Vasco	5	70	75	1,71 %
Asturias	99	124	223	5,09 %
Murcia	75	67	142	3,24 %
Total	2.072	2.312	4.384	



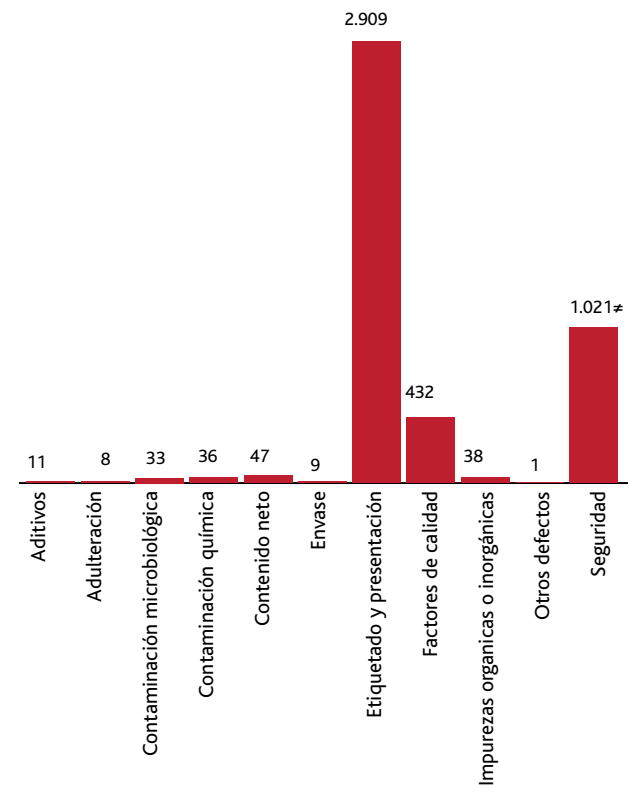
■ Alimenticios
■ Industriales

2. Datos sobre ensayos y determinaciones realizadas

Para poder emitirse un dictamen sobre las 6.171 muestras analizadas en 2014, ha sido necesario realizar 74.914 ensayos/determinaciones de los que se puede extraer la siguiente información:

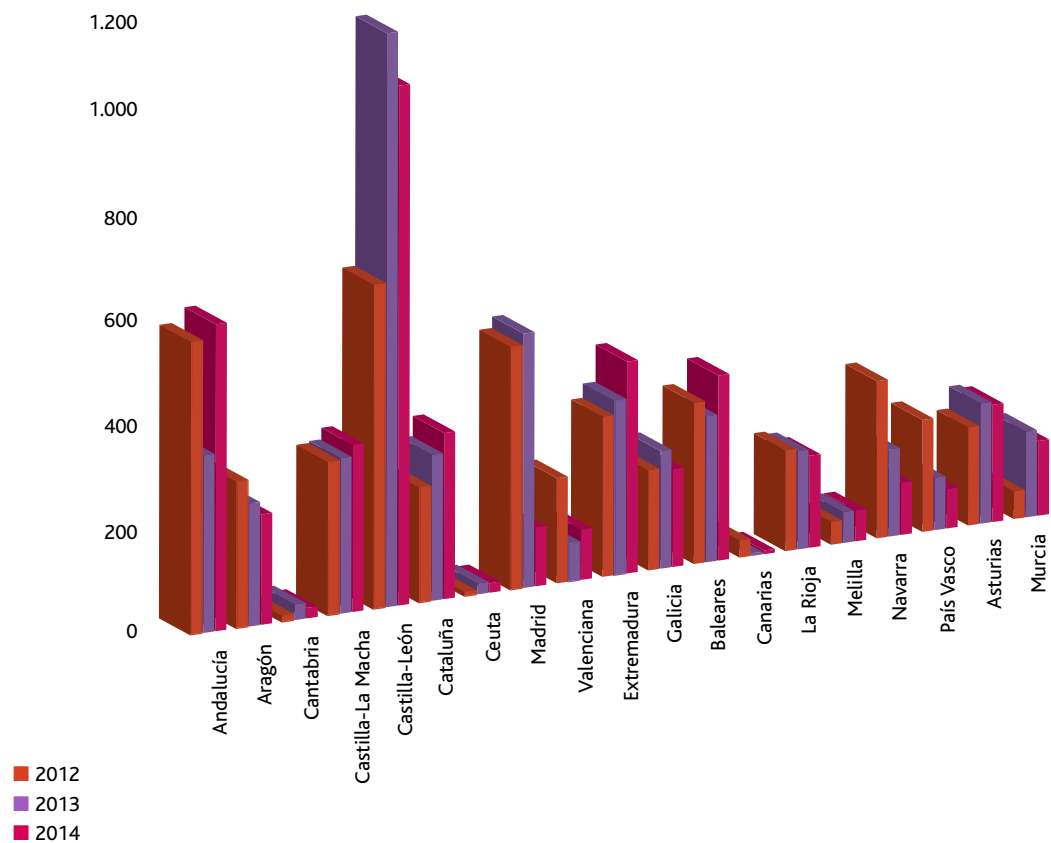
Productos alimenticios	Cumple		No cumple		Nulas		Sin dictamen		Total
Aditivos	905	2,31 %	11	0,03 %			64	0,16 %	980
Adulteración	42	0,11 %	1	0,00 %			120	0,31 %	163
Contaminación microbiológica	135	0,34 %					22	0,06 %	157
Contaminación química	553	1,41 %	2	0,01 %			523	1,33 %	1.078
Contenido neto	1.940	4,95 %	45	0,11 %			98	0,25 %	2.083
Envase	102	0,26 %	1	0,00 %			126	0,32 %	229
Etiquetado y presentación	22.653	57,79 %	844	2,15 %			453	1,16 %	23.950
Factores de calidad	6.290	16,05 %	278	0,71 %			3.341	8,52 %	9.909
Impurezas orgánicas o inorgánicas	598	1,53 %	38	0,10 %			17	0,04 %	653
Totales	33.218	84,74 %	1.220	3,11 %			4.764	12,15 %	39.202
Productos industriales	Cumple		No cumple		Nulas		Sin dictamen		Total
Adulteración	139	0,35 %	83	19,08 %			25	0,06 %	171
Contaminación microbiológica	2.101	5,36 %	284	45,44 %					2.134
Contaminación química	1.073	2,74 %	485	47,36 %	1		23	0,06 %	1.131
Contenido neto	47	0,12 %	308	61,23 %			3	0,01 %	52
Envase	28	0,07 %	21	14,69 %			15	0,04 %	51
Etiquetado y presentación	10.538	26,88 %	159	30,34 %			416	3,72 %	13.019
Factores de calidad	2.980	7,60 %			3	0,01 %	1		4.596
Impurezas orgánicas o inorgánicas	2	0,01 %					1		3
Otros defectos							207	0,89 %	208
Seguridad	12.977	33,10 %	1.021	2,60 %			349	0,89 %	14.347
Total	29.885	83,68 %	1.440	41,45 %	4	0,01 %	2.498	6,39 %	35.712
Total general	63.102	84,23 %	2.105	34,11 %	4	0,01 %	7.262	9,69 %	6.171

Número de ensayos y determinaciones NO CONFORMES agrupados por tipo de defectos



Muestras remitidas por las comunidades autónomas por cada 100.000 habitantes							
CC AA	2012		2013		2014		Población 2014
	Núm.	100.000	Núm.	100.000	Núm.	100.000	
Andalucía	556	6,58 %	338	4,0 %	584	6,95 %	8.402.305
Aragón	278	20,60 %	234	17,40 %	210	11,84 %	1.325.385
Cantabria	11	1,85 %	30	5,1 %	20	3,40 %	588.656
Castilla y León	291	13,71 %	296	14,1 %	318	15,30 %	2.078.611
Castilla-Lleón	616	24,19 %	1.092	43,3 %	989	39,64 %	2.494.790
Cataluña	218	2,88 %	278	3,7 %	316	4,20 %	7.518.903
Ceuta	7	8,33 %	21	24,9 %	18	21,19 %	84.963
Madrid	461	7,09 %	484	7,5 %	112	1,74 %	6.454.440
C. Valenciana	200	3,90 %	72	1,4 %	96	1,92 %	5.004.844
Extremadura	305	27,52 %	331	30,0 %	403	36,65 %	1.099.632
Galicia	191	6,87 %	224	8,1 %	186	6,77 %	2.748.695
Baleares	307	27,42 %	278	25,0 %	352	31,90 %	1.103.442
Canarias	33	1,56 %	5	0,2 %	7	0,33 %	2.104.815
La Rioja	192	59,33 %	187	58,1 %	175	54,86 %	319.002
Melilla	44	54,45 %	59	70,5 %	59	69,82 %	84.509
Navarra	299	46,39 %	166	25,8 %	99	15,45 %	640.790
País Vasco	213	9,71 %	100	4,6 %	75	3,43 %	2.188.985
Asturias	187	17,36 %	229	21,4 %	223	21,00 %	1.088.985
Murcia	53	3,59 %	163	11,1 %	142	9,68 %	1.466.818
Total nacional	4.462	9,4 %	4.587	9,7 %	4.384	9,4 %	46.771.341





*Fuente: Últimos datos del Instituto Nacional de Estadística
<http://www.ine.es/jaxiT3/Tabla.htm?t=2853>

3. Muestras y ensayos no conformes

Tomando de las muestras NO conformes, los ensayos NO conformes (2.643) y los grupos de ensayos como DEFECTOS, podemos extraer la siguiente información.

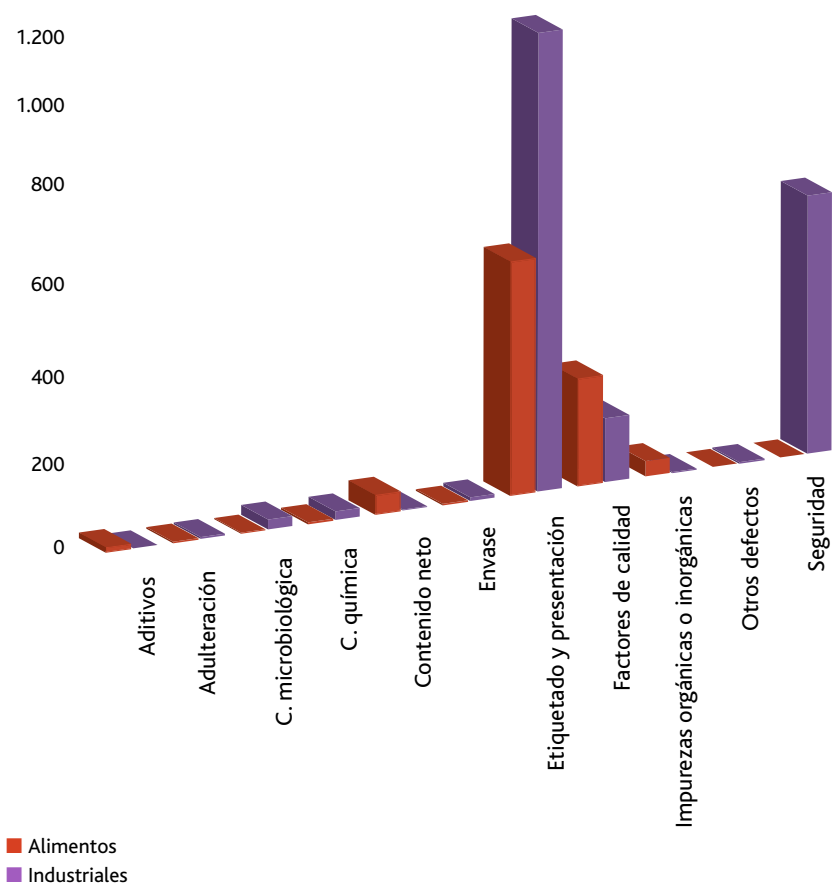
Defectos encontrados en muestras no conformes

(Una misma muestra puede tener varias determinaciones no conformes de un mismo tipo).

Tipo de determinación o ensayo	Alimentos		Industriales	
	Defectos encontrados	%	Defectos encontrados	%
Aditivos	10	1,18 %	-	-
Adulteración	1	0,12 %	4	0,22 %
Contaminación microbiológica			22	1,23 %
Contaminación química	2	0,24 %	19	1,66 %
Contenido neto	42	4,95 %	2	0,11 %
Envase	1	0,12 %	8	0,45 %
Etiquetado y presentación	520	61,32 %	1.022	56,94 %
Factores de calidad	238	28,07 %	142	7,91 %
Impurezas orgánicas o inorgánicas	34	4,01 %		
Otros defectos			1	0,06 %
Seguridad			575	32,03 %

OBSERVACIÓN: Hay que resaltar que el 37,65% de las muestras NO CONFORMES presentan un sólo defecto consistente en el etiquetado y presentación: 354 muestras de productos alimenticios (13,39%) y 641 muestras de productos industriales (24,25%).

Porcentaje de muestras con defectos de cada tipo



4. Asistencia a grupos de trabajo, jornadas, congresos, seminarios y reuniones

El personal del Centro asistió habitualmente a diferentes grupos de trabajo técnico:

CODEX

Comité de Especies y Hierbas Culinarias (CCSCH).

Unión Europea:

- CEN/TC 289 "Leather" WG1 "Chemical substances".
- CEN/TC 289 "Leather" WG2 "Mechanical test".
- CEN/TC 248/WG20 "Technical Experts Working Group on Safety of Children Clothing".
- CEN/TC 309 WG1 "Performance requirements and test methods for components for footwear".
- CEN/TC 309 WG2 "Footwear and environmental aspects".
- ECHA (métodos analíticos para sustancias restringidas por el anexo XVII del Reglamento "REACH y Working Group on Enforceability of Restrictions - Analytical methods".
- 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*).
- DG SANCO Workshop with laboratory experts on honey quality testing.
- DG SANCO Workshop with laboratory experts on fish species testing.
- Commission expert group on textile names and labeling.
- Grupo de trabajo del Consejo sobre Codex Alimentarius especias y hierbas culinarias (CCSCH).
- Grupo de trabajo de expertos sobre seguridad en escaleras, establecido desde el año 1999 por mandato de la Comisión de la Unión Europea.

PROSAFE

Se continuaron con las actividades de la *Joint Action 2012*, que finalizará en el año 2015. Dichas actividades en las que participó personal del CICC durante el año 2014 fueron:

- Troncas infantiles.
- Nanotecnología y cosméticos.
- Cuerdas y cordones en textiles de niños.
- *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 (JA2011 *Last Conference, Joint Follow-up Market Surveillance Action on GPSD Products, Joint Actions Workshop, General Assembly, Annual Market Surveillance Workshop* JA2013).

Durante el año 2014 se continuó con la acción conjunta de la "*Joint Action 2013*" con la actividad de los productos químicos en textiles de niños en la que participa el CICC. También se interviene en los Workshops programados y en la asamblea General.

Agencia Española de Calidad: comité textil y confección

- Grupo de trabajo de calzado.
- Grupo de trabajo de trazabilidad.
- Grupo de trabajo de accesorios metálicos.

AENOR

- AEN/CTN34/SC4: análisis de los productos alimenticios. Métodos horizontales.
- AEN/CTN34/SC8: especias.
- AEN/CTN40 SC6: textiles.
- AEN/CTN40 SC6: ensayos químicos de materiales textiles.
- AEN/CTN40 SC8: industrias textiles.

- AEN/CTN40 GT8: seguridad de ropa infantil. Coordinador.
- AEN/CTN48: pinturas y barnices.
- AEN/CTN48 SC9: pinturas y barnices, ensayos generales.
- AEN/CTN51/SC3: combustibles.
- AEN/CTN53: plásticos y cauchos.
- AEN/CTN55B: Agentes de superficies.
- AEN/CTN59: industrias del cuero, calzado y derivados.
- AEN/CTN59 GT1: seguridad en calzado infantil.
- AEN/CTN84 SC2: cosméticos.
- AEN/CTN87: análisis sensorial.
- AEN/CTN 118, SC1, SC2: tabaco y productos del tabaco.
- AEN/CTN 143: adhesivos y sellantes.
- AEN/CTC62: productos cárnicos elaborados.
- AEN/CTC70: alimentación.

CIOA

- Grupo de trabajo de la Directiva 98/34/CE.
- Reunión preparatoria del grupo de trabajo del *Codex* de especias y hierbas culinarias.
- Reunión preparatoria del grupo de trabajo del *Codex* de métodos de análisis y toma de muestras.

ISO

- ISO/TC 216 "Footware".
- ISO/TC 126 Tabaco.

Red de Laboratorios Gubernamentales Europeos para Tabaco y Productos del Tabaco (Go To Lab). Asisten los laboratorios oficiales de los países europeos.

Grupo de trabajo sectorial de metales pesados en el plan nacional de investigación de residuos (AECOSAN).



Jefes de panel de aceite de oliva virgen (Ministerio de Agricultura, Alimentación y Medio Ambiente).

Asistencia del panel de cata del Centro a la selección de aceites de oliva vírgenes extras del Premio Internacional Mario Solinas del Consejo Oleícola Internacional. Como consecuencia de ello, se recibió un certificado de agradecimiento por parte del Consejo Oleícola Internacional en la ceremonia de entrega del premio.

Colaboración con la interprofesional del Aceite de Oliva Español del panel de cata del Centro para la realización de una selección de los aceites vírgenes que se presentaron en el Salón Internacional Club de Gourmets, celebrado en IFEMA.

Grupo de expertos en análisis sensorial del Consejo Oleícola Internacional.

Asistencia a la Jornada Técnica Informativa: Plan 2014 de reducción de grasa y sal en productos cárnicos elaborados por los carniceros/charcuteros (AECOSAN).

Consumo

Asistencia a la Jornada de sensibilización e información técnica sobre la Norma de calidad de derivados cárnicos (RD 474/2014) (Ministerio de Agricultura, Alimentación y Medio Ambiente).

Asistencia al *International Symposium of Labelling and Authenticity of Seafood* (ISLAS).

Grupos de aditivos y contaminantes de AECOSAN.

Participación representando al CICC a todas las reuniones de grupo de trabajo de Control de Mercado.

Asistencia a la Jornada Asistencia Sanitaria Transfronteriza (AECOSAN).

Asistencia al Día Internacional Lácteo (DIL) 2014.

Asistencia a la Jornada Publicidad y autorregulación de la publicidad de alimentos (FIAB).

Reunión de expertos de la AECOSAN y el sector cerámico sobre modificación de la Directiva 84/500/CEE. Sector de la cerámica y el cristal.

20ª Reunión grupo de trabajo sectorial de vinos y derivados (Ministerio de Agricultura, Alimentación y Medio Ambiente).

Reunión de usuarios de micro extracción en fase sólida (SPME) en la Facultad de Ciencias Químicas de la Universidad Complutense de Madrid (Sigma Aldrich).

Seminario sobre calidad e innovación en el sector de zumos y néctares organizada por ASOZUMOS.

Jornada de cualificación de experto técnico de laboratorios (UNE-EN-ISO IEC 17025) (ENAC).

Jornada de formación sobre Arsénico inorgánico (Laboratorio Arbitral Agroalimentario).

Jornadas de referencia 2014 análisis de alimentos (AECOSAN).

Seminario: Microbiología del siglo XXI para industria alimentaria (TISELA).

XX Simposio Nacional de Microbiología de los alimentos (Laboratorios Biomerieux).

Working Group on Prolamina Analysis and Toxicity. Organización científica, prof. Peter Koehler, Alemania.

III Jornada de Cooperación Científica con EFSA (AECOSAN).

5. Asistencia a cursos

El personal del centro ha asistido durante el año 2014 a los siguientes cursos:

- Reglamento sobre información al consumidor (AECOSAN).
- Curso básico de alimentación, nutrición y dietas (AECOSAN).
- Control de parámetros de calidad en la industria alimentaria (CICC).
- Entorno estadístico R como herramienta de trabajo en el laboratorio (AECOSAN).
- Conceptos básicos del análisis estadístico de datos para profesionales de ciencias de salud sin conocimientos matemáticos II (AECOSAN).
- Bioestadística II (AECOSAN).
- Capacitación en el manejo de extintores y BIES (Escuela Nacional de Protección Civil-Ministerio del Interior).
- Epidemiological methods applied to pharmacoepidemiology (Universidad Rey Juan Carlos I).



- Cómo gestionar y comunicar en casos de crisis y fraude alimentario (AECOSAN).
- Prevención de riesgos laborales para miembros del Comité de Seguridad y Salud y otro personal involucrado en la gestión de medidas preventivas en el departamento (Servicio de Prevención del departamento).
- Obligaciones de facturación impuesto sobre el valor añadido. Factura electrónica (Plan de formación interna del Ministerio de Sanidad, Servicios Sociales e Igualdad).
- Jefes de panel para catadores de aceite de oliva virgen (Laboratorio Arbitral Agroalimentario).
- RCP y Badaral: utilización conjunta *on line* (INAP).
- Curso de cromatografía de gases (Perkin Elmer).
- Novedades en espectroscopía (*Agilent Technologies*).
- Curso de tecnología textil (AITEX).
- Técnicas de PCR. Implantación de un sistema de calidad según ISO 17025.

6. Cursos impartidos, ponencias

- Jornada de formación por el personal de la Unidad de Electricidad a inspectores del SOIVRE.
- Ponencia: Análisis de seguridad en productos de Industriales incluida dentro del curso específico de inspección de consumo (curso de formación de inspectores) del Govern de les Illes Balears.
- Ponencia: Normativa de etiquetado incluida dentro del módulo VIII "Trazabilidad y Etiquetado" del Máster en Seguridad Alimentaria.
- Conferencia-ponencia: *Trazabilidad de los alimentos*. Departamento de Biología y Geología de la Escuela Superior de Ciencias Experimentales y Tecnología de la Universidad Rey Juan Carlos.

7. Alumnos en formación, prácticas, becarios

Como todos los años, el CICC recibe dentro de los convenios que suscribe con Universidades y con Institutos de Enseñanza Superiores, la participación de un número de alumnos para cubrir su periodo de prácticas. Las entidades que participaron en dicha actividad fueron:

- Universidad de Alcalá de Henares, con 5 alumnos
- IES Siglo XXI, con 2 alumnos.
- IES Lope de Vega, con 2 alumnos.
- IES Virgen de la Paloma, con 1 alumno.

Así mismo, el centro cuenta desde el año 2014 con la presencia de tres becarias como consecuencia de la adjudicación de las tres plazas disponibles por convocatoria de la Resolución de 2 de noviembre de 2011, del Instituto Nacional del Consumo, por la que se convocan 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 están desempeñando su cometido en las

Unidades de Bioanálisis, Grasas e Hidratos de Carbono y Espectroscopia Atómica

8. Visitas programadas al centro

Es otra de las actividades que se desarrollan en el centro. Durante el año 2014 se han recibido numerosas visitas al Centro con una duración aproximada de cuatro horas, en las que se nos han visitado los diferentes colectivos relacionados con temas de consumo y/o analíticos. Entre las visitas internacionales, el Centro ha recibido las de las delegaciones de Taiwán y de Ucrania, así como de alumnos de facultades universitarias (Veterinaria, Biología, Ciencia y Tecnología de los Alimentos) y de Institutos de Enseñanza Superior de la Comunidad de Madrid (IES Mirasierra y FEI Getafe).



Arbitraje y derechos del consumidor

1. Área de arbitraje
 - 1.1 Junta arbitral nacional de consumo
 - 1.1.1 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 Consultas 8ª conferencia
 - 2.7 Contratos operadoras
 - 2.8 Tarifas operadoras
 - 2.9 Eléctricas
 - 2.10 Actividades de apoyo del área
3. Área de normativa
 - 3.1 Tramites de audiencia
 - 3.2 Producción normativa estatal
 - 3.3 Elaboración de informes
 - 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
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 Proyecto de orden de bases reguladoras | 4.2.1 Inscripciones |
| 4.1.2 Resolución de convocatoria 2014 | 4.2.2 Exclusiones |
| 4.1.3 Resolución de concesión 2014 | 4.2.3 Mantenimiento del registro |
| 4.1.4 Comprobación 2013 | 4.3 Consejo de consumidores y usuarios |
| 4.2 Registro estatal de asociaciones de consumidores y usuarios | 4.4 Consultas e informes |

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.

Para abordar todas estas tareas la Subdirección se estructura en cuatro áreas:

1. Área de Arbitraje.

2. Área de Servicios

3. Área de Normativa.

4. 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, permita una breve explicación de la actividad de cada Área y que a su vez 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 Bankia

Durante este año se ha continuado con la gestión y administración de procedimiento especial de arbitraje de Bankia, con el fin de dar respuesta al problema de las obligaciones preferentes y subordinadas emitidas por dicha entidad. Prácticamente el procedimiento se puede dar por finalizado, quedando por resolver muy pocos expedientes al estar pendientes de alguna resolución judicial.

Información en relación a dicho proceso proporcionada a los afectados.

Coordinación del trabajo desarrollado por los más de 40 árbitros que intervienen en el procedimiento.

Asistencia y participación en la Comisión de seguimiento de instrumentos híbridos de capital y deuda subordinada.

1.1.2 Otros procedimientos

Seguimiento de 381 procedimientos arbitrales derivados de los conflictos surgidos con empresas pertenecientes al Código ético de confianza online.

Altas y bajas de 33 ofertas de adhesión de empresas con ámbito nacional.

1.2 Comisión de juntas arbitrales de consumo

Tramitación de 38 expedientes: 10 informes sobre ofertas limitadas de adhesión y 28 recursos contra inadmisión a trámite en juntas arbitrales de consumo. Un informe sobre interpretación de una oferta limitada.



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 2014.

Justificación de las subvenciones concedidas a las Juntas Arbitrales de Consumo durante el ejercicio 2013.

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 presentadas presencialmente, en soporte papel o vía telemática dirigidas a través de la cuenta de correo electrónico a disposición de los ciudadanos. En el caso de las reclamaciones se procede a su traslado a la comunidad autónoma competente.

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

Elaboración del borrador 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 resolución de litigios de consumo (ADR).

Tramitación del proyecto de Real Decreto por el que se regula el Sistema Arbitral de Consumo, que fue remitido a la Secretaría General Técnica en el mes de julio para recabar informe de Consejo de Estado.

1.6.2 Normativa europea

Se ha participado en la elaboración de las directrices para la implementación de la Directiva y Reglamentos señalado 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 Europeo y del Consejo sobre resolución alternativa de resolución de litigios de consumo (ADR).

1.6.3 Normativa internacional

Participación como delegación Española en las 29ª y 30ª 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	371
Actividad parlamentaria	32
Denuncias/Reclamaciones	62
Consultas e informes	35
Consultas 8ª Conferencia	9
Otros	10
Acción de Cesación	1
Eléctricas	220
Requerimiento	1
Tarifas Operadoras	1

2.2 Actividad parlamentaria

Tramitación, en los plazos indicados por la asesoría parlamentaria del Departamento, de las contestaciones a las 14 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 (25), Organismos Oficiales (1) como de particulares (36). 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 *online*), 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 Consultas 8ª conferencia

Elaboración de informes que, conforme al procedimiento de la 8ª Conferencia, han sido consensuados por las diferentes Comunidades Autónomas y cuyos informes finales (6 de la Subdirección General de Arbitraje y Derechos del Consumidor y 13 de la Subdirección General de Coordinación, Cooperación y de Calidad en Consumo) se han colgado en la página web de la AECOSAN-Consumo en el apartado de Documentos de interés/Informes/Interpretaciones Normativas en el ámbito de consumo.

2.7 Contratos operadoras

Análisis de 19 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.

Carrefouronline, SLU	2
Mas Movil Telecom 3.0, SA	1
Lebara Limited Sucursal en España	1
Iberbanda, SA	1
Orbitel Comunicaciones Latinoamericanas, SAU	1
Vodafone	2
Telefonica de España -Movistar	3
Digi Spain Telecom, SLU-Digi Mobil	1
R Cable y Comunicaciones Galicia	1
Cableuropa -ONO-	4
BT España	1
SCN Truphone	1
TOTAL	19

2.8 Tarifas operadoras

Se ha verificado el cumplimiento de las normas sobre indicación de precios del TRLGDCU de las 144 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.



2.9 Eléctricas

Control de los contratos de los comercializadores eléctricos que operan en el mercado.

2.10 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 (1.347). Esta base de datos permite obtener informes de gestión en tiempo real de las actividades y de la documentación realizada por el Área.

Elaboración diaria de un boletín, remitida a todas las unidades de la AECOSAN-Consumo que lo precisan, con información relevante en materias de consumo (normativa e informes) del BOE, Eurlex, INE, CMT, CNE, CNC, Banco de España, DG SANCO, etc.

3. Área de normativa

3.1 Trámites de audiencia

Se ha informado 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

Durante el año 2014 se ha continuado trabajando en la elaboración de los siguientes proyectos normativos:

Proyecto de ley por la que se modifica el texto refundido de la Ley General para la Defensa de los Consumidores y Usuarios y otras leyes complementarias, aprobado por el Real Decreto Legislativo 1/2007, de 16 de noviembre, concluyendo dicho trabajo con la aprobación de la Ley 3/2014, de 27 de marzo.

Anteproyecto de ley por el que se regula los servicios de atención a los consumidores y usuarios de las empresas que prestan servicios económicos de interés general.

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 2014, se han elaborado seis informes:

- Informe sobre la posible abusividad de la cláusula que impone una desproporcionalidad del importe pactado a satisfacer por el abonado en el supuesto de incumplimiento del compromiso de permanencia que aplican los distintos operadores de telefonía cuando contratan productos con los consumidores.
- Informe sobre las obligaciones de confirmación documental en cuanto al depósito, elaboración de presupuesto y facturación, con motivo de la reparación de aparatos de uso doméstico, por parte de aquellas empresas que receptionan este tipo de aparatos para su remisión al servicio técnico de la marca correspondiente.
- Informe sobre la aplicación al sector de los seguros del Texto refundido de la Ley General para la Defensa de los Consumidores y Usuarios y otras leyes complementarias, aprobado por Real Decreto Legislativo 1/2007, de 16 de noviembre, modificado por la Ley 3/2014, de 27 de marzo.
- Informe sobre el alcance de la exclusión que contempla el artículo 103.m) del texto refundido de la Ley General para la

defensa de los consumidores y usuarios y otras leyes complementarias, aprobado por Real Decreto Legislativo 1/2007, de 16 de noviembre, modificado por la Ley 3/2014, de 27 de marzo.

- Informe sobre la legalidad de facturar cargos adicionales a los consumidores y usuarios por la utilización de determinados medios de pago.
- Informe sobre la licitud de determinadas prácticas realizadas por talleres de reparación de vehículos automóviles, en relación con el uso de marca ajenas.

3.4 Estudio sobre la adecuación constitucional de normas elaboradas por las comunidades autónomas

Durante el año 2014 se han examinado 11 normas autonómicas:

- Real Decreto 124/2014, de 22 de julio, del Gobierno de Aragón, por el que se aprueba el Reglamento regulador de los derechos de los consumidores en los servicios de estética y otros cuidados corporales.
- Ley 7/2014, de 23 de julio, de protección de las personas consumidoras y usuarias de las Illes Balears.
- Ley de Cantabria 10/2013, de 27 de diciembre, de medidas fiscales y administrativas.
- Proyecto de Ley por la que se modifica la Ley 2/2010, de 13 de mayo, de Comercio de Castilla-La Mancha.
- Proyecto de Ley por la que se aprueba el estatuto del consumidor de Castilla y León.
- Ley 13/2013, de 23 de diciembre, de medidas fiscales y administrativas para el año 2014. La Rioja.
- Ley 3/2014, de 2 de julio de venta ambulante o no sedentaria de la Región de Murcia.
- Ley 1/2014, de 13 de marzo, de artesanía en la Región de Murcia.
- Decreto 142/2014, de 1 de julio, de hojas de reclamaciones de consumo y del procedimiento de atención de quejas, reclamaciones y denuncias de las personas consumidoras y usuarias del País Vasco.



- Proyecto de Ley de espectáculos públicos y actividades recreativas del País Vasco.
- Proyecto de Ley del deporte en Andalucía.

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 2014 se han analizado 37 cuestiones prejudiciales tramitadas ante el Tribunal de Justicia de la Unión Europea.

3.6 Proyectos piloto de la Comisión Europea

En 2014 se han informado los siguientes Proyectos Pilotos de la Comisión Europea dirigidos a las autoridades españolas.

- Proyecto Piloto 3940/12/JUST - Transposición en España de la Directiva 2005/29/CE, sobre prácticas comerciales desleales.
- Proyecto Piloto 6996/14/JUST - Transposición de la Directiva 2008/122/CE relativa a la protección de los consumidores con respecto a determinados aspectos de los contratos de aprovechamiento por turno de bienes de uso turístico, de adquisición de productos vacacionales de larga duración, de reventa y de intercambio.
- Proyecto Piloto 6617/14/JUST - Transposición de la Directiva 90/314/CEE del Consejo, de 13 de junio, relativa a los viajes combinados, las vacaciones combinadas y los circuitos combinados.

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 Proyecto de orden de bases reguladoras

En la línea de 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, que habrá de regir el procedimiento de concesión de ayudas a las asociaciones y cooperativas de consumidores y usuarios que se convoquen, se realiza un nuevo Proyecto de Orden de bases reguladoras que se encuentra en proceso de aprobación, continuando así 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.



4.1.2 Resolución de convocatoria 2014

En aplicación de la previsión del artículo 2.1 de la Orden SSI 949/2013, de 27 de mayo, el 21 de marzo 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 2014.

4.1.3 Resolución de concesión 2014

Previo tramitación del procedimiento que dichas normas prevén, aquel finaliza con la Resolución de 28 de julio de 2014 por la que se acuerda la concesión por diversos importes a las 11 organizaciones solicitantes, en una cuantía que asciende a 2.252.641,20 euros, según el siguiente cuadro:

Entidad	CIF	Denominación del programa	Importe	Totales
Asociación de usuarios de bancos, cajas y seguros (ADICAE)	G-50464932	Fomento del asociacionismo.	299.202,50	
		Creación red agentes de consumo mejora posición de colectivos especialmente desprotegidos y de consumidores de mayor edad	150.435,00	
		Por la mejora y extensión de la resolución alternativa de conflictos en el sector financiero y en los servicios de interés general	142.027,50	
		Consumidores 2014: Retos y mejoras en sus derechos a la hora de contratar	73.241,25	
				664.906,25
Asociación general de consumidores (ASGECO Confederación)	G-78479417	Fomento del asociacionismo.	142.046,40	
		Campaña nacional: "No clames, reclama V".	11.919,00	
		Consume original, sé auténtico.	116.991,60	
		Resolución alternativa de conflictos. ADR: dialogando en consumo	75.290,60	
				346.247,60
Asociación de usuarios de la comunicación (AUC)	G-28934792	Fomento del asociacionismo.	42.735,20	
		Actuaciones en defensa y protección de los consumidores y usuarios en el ámbito de las comunicaciones comerciales.	147.664,00	
				190.399,20
Confederación española de organizaciones de amas de casa, consumidores y usuarios (CEACCU)	G-84009487	Fomento del asociacionismo.	154.400,00	
		30 años de derechos: nuevos derechos en el aniversario de la LGDCU	69.120,00	
		Consumidores vulnerables: como entender el recibo eléctrico	125.400,00	
				348.920,00
Confederación de consumidores y usuarios (CECU)	G-41218215	Fomento del asociacionismo.	150.152,00	
		Calendario 2015: Mayor información = Mayor protección	19.214,00	
		Campaña de información para la prevención del desperdicio de alimentos y fomentar su consumo responsable: NO AL CUBO	33.110,00	
		Campaña "No clames, reclama V"	31.871,00	
				234.347,00



Entidad	CIF	Denominación del programa	Importe	Totales
Consumidores en acción (FACUA)	G-91344986	Fomento del asociacionismo.	156.462,40	
		Información sobre las novedades en la Ley General para la Defensa de los Consumidores y Usuarios.	15.000,00	
		Información a los usuarios sobre el sector eléctrico	15.000,00	
				186.462,40
Confederación española de cooperativas de consumidores y usuarios (HISPA-COOP)	G-59372193	Fomento del asociacionismo.	82.570,87	
		Reducción del desperdicio alimentario y consumo responsable - II	12.274,80	
		Protección al consumidor vulnerable: Personas mayores	28.464,94	
		Los consumidores domésticos en el sector eléctrico	8.048,14	
				131.358,75
Federación unión cívica nacional de consumidores y mas de hogar de españa (UNAE)	G-78405768	Fomento del asociacionismo.	98.200,00	
		Derechos de los consumidores	19.920,00	
		Información sobre las falsificaciones de productos	9.120,00	
		Información para los consumidores de mayor edad	22.760,00	
				150.000,00
Total subvencionado				2.252.641,20

4.1.4 Comprobación 2013

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 2013 a las 11 asociaciones beneficiarias, cuyo plazo de justificación finalizó el 28 de febrero de 2014.

Las tareas de comprobación, próximas a su finalización, han dado lugar a la tramitación de ocho procedimientos administrativos de reintegro de subvenciones por la justificación insuficiente o inadecuada de los gastos imputados a las subvenciones, por un importe aproximado de 83.000 euros.

4.2 Registro estatal de asociaciones de consumidores y usuarios

4.2.1 Inscripciones

En el ejercicio de la gestión del REACU se iniciaron, a petición de las asociaciones de consumidores y usuarios, cuatro procedimientos de inscripción, dictándose tres resoluciones aprobatorias y una denegatoria, una vez efectuadas las actividades de comprobación por parte de las peticionarias de los requisitos exigidos en la normativa.

4.2.2 Exclusiones

Se tramitó el procedimiento de expulsión del REACU de cuatro organizaciones de consumidores/usuarios ante el incumplimiento de algunas de las obligaciones que deben realizar las asociaciones inscritas.

4.2.3 Mantenimiento del registro

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

Convocatoria y resolución de concesión de las becas para el programa de trabajo del Consejo de Consumidores y Usuarios, dirigidos a la formación teórica y práctica para licenciados universitarios.

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 CCAA, previos a la declaración de utilidad pública de una organización de consumidores.

Estrategia NAOS

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 sal y grasa en los productos de carnicería-charcutería. Convenio AE-COSAN-CEDECARNE-AFCA
 - 1.2.2 Grupo de trabajo con FIAB
2. Prevención y promoción de la salud.
 - 2.1 Acciones de información, sensibilización y concienciación
 - 2.1.1 Movimiento Actívat
 - 2.1.2 Plan HAVIS
 - 2.1.3 Página web de la Estrategia NAOS
 - 2.1.4 Portal web del Observatorio de la nutrición y de estudio de la obesidad
 - 2.2 Acciones de información y visibilización
 - 2.2.1 VII Premios Estrategia NAOS, edición 2013
 - 2.2.2 VIII Convención NAOS y acto de entrega de los VII Premios Estrategia NAOS, edición 2013
 - 2.2.3 Convocatoria de los VIII Premios Estrategia NAOS, edición 2014
 - 2.2.4 Presencia en foros internacionales
 - 2.2.5 Ponencias presentadas en congresos, jornadas, cursos y seminarios
 - 2.3 Acciones de colaboración multisectorial
 - 2.3.1 Ministerio de Agricultura, Alimentación y Medio Ambiente (MAGRAMA): Plan de consumo de fruta y verdura en las escuelas
 - 2.3.2 Consejo Superior de Deportes (CSD): Plan A+D
 - 2.3.3 España se mueve
 - 2.3.4 Federación Española de Sociedades de Nutrición, Alimentación y Dietética (FESNAD): Día nacional de la nutrición
 - 2.3.5 Coordinación con las comunidades autónomas (CC AA)
 - 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

En 2005 el Ministerio de Sanidad, la AECOSAN y la Federación Española de Industrias de la Alimentación y Bebidas (FIAB) y Autocontrol, firmaron un primer Código de Autorregulación que establecía las reglas que rigen el desarrollo, ejecución y difusión de los mensajes publicitarios dirigidos a menores de 12 años de las compañías adheridas. Las televisiones también se adhirieron al Código PAOS en 2010.

Posteriormente, la aprobación por las Cortes en 2011 de la Ley de Seguridad Alimentaria y Nutrición, que en sus artículos 45 y 46 obligaba a promover acuerdos de corregulación y códigos de conducta con los operadores económicos, para regular la publicidad de alimentos y bebidas dirigida a niños y jóvenes de 15 años, por lo que el 26 de diciembre de 2012, se firmó el nuevo **Código PAOS 2012**, que la presidenta de la AECOSAN suscribió junto con FIAB, la Asociación para la autorregulación de la publicidad (Autocontrol), y las asociaciones de la distribución (ANGED, ASEDAS y ACES), y de la hostelería (FEHR) y la restauración (FEHRCA-REM). Este código, por tanto, amplía los compromisos adquiridos en el código firmado en 2005 ya que además de la publicidad en TV dirigida a menores de hasta 12 años, se dirige también a la publicidad en internet dirigida a menores de 15 años e incorpora a nuevos socios de los sectores de la distribución y de la restauración, agentes estratégicos en la cadena de la alimentación.

Al finalizar el 2014 había un total de 46 empresas adheridas al Código PAOS 2012 de corregulación de la publicidad de alimentos y bebidas dirigidas a menores.

El seguimiento y control de la aplicación y el cumplimiento de las normas del Código PAOS se lleva a cabo por la Asociación para la autorregulación de la comunicación comercial AUTOCONTROL.

Las compañías adheridas al Código PAOS presentan voluntariamente sus propuestas de anuncios a AUTOCONTROL, para que sean revisados antes de emitirse a través de un procedimiento denominado “*copy advice*”. Además, también hay un control posterior de la aplicación del Código PAOS que se realiza a través de los mecanismos de resolución extrajudicial de controversias (*Jurado de la publicidad*) y también a través de una comisión de seguimiento, que está formada por representantes de la AECOSAN, del Consejo de Consumidores y Usuarios, de la FIAB, de la Asociación Española de Anunciantes y de la Asociación para la Autorregulación de la Comunicación Comercial AUTOCONTROL y cuya función, entre otras, es evaluar periódicamente la aplicación del Código PAOS, analizando los informes de verificación de su cumplimiento, presentados por AUTOCONTROL.

Complementariamente, en las normas de aplicación de este nuevo Código se ha incluido un apartado, el quinto, para que la industria, la distribución y la restauración que quieran hacer publicidad a niños sobre alimentos o bebidas, si están adheridos al Código PAOS, se sometan también a un **sistema de control o monitoring de la publicidad en internet para menores de 15 años** que permita un seguimiento y evaluación periódica, ágil y eficaz. Dicho monitoring se realiza una vez al año con el apoyo de Autocontrol, que 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 de cada pieza y finalmente un informe general que se presenta ante la Comisión de Seguimiento del Código PAOS.

A continuación, se incluyen 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 durante el año 2014, a través de los mecanismos de resolución extrajudicial de contro-



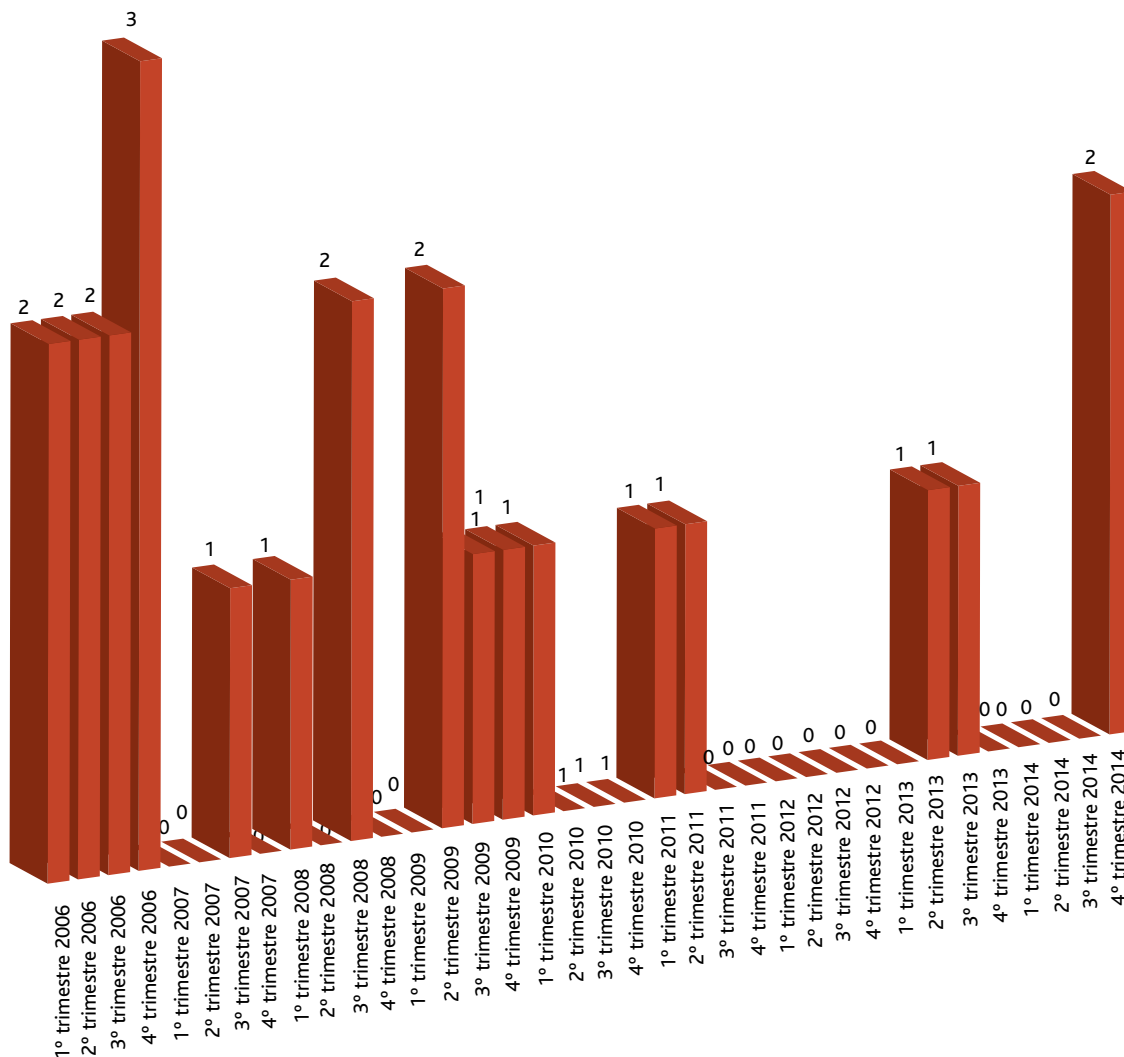
versias (Jurado de la publicidad) y de consulta previa (*Copy advice*®), así como las principales conclusiones de los resultados obtenidos del Monitoring PAOS 2014:

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)

	2014	Sep 05-Dic 14
Nº de casos resueltos por el jurado por presunta infracción del Código PAOS	2	24

N° de casos resueltos por el jurado de la publicidad: comparativa por trimestres (2006-2014)



Resultado de los casos analizados por el jurado de la publicidad por la presunta infracción del Código PAOS.

	2014	Sep 05-Dic 14
Aceptación de la reclamación por el reclamado y compromiso de cese o rectificación de la publicidad (sin intervención del Jurado)	2	7

Motivos de los casos resueltos por el Jurado de la publicidad referidas a anuncios a los que resulta aplicable el Código PAOS.

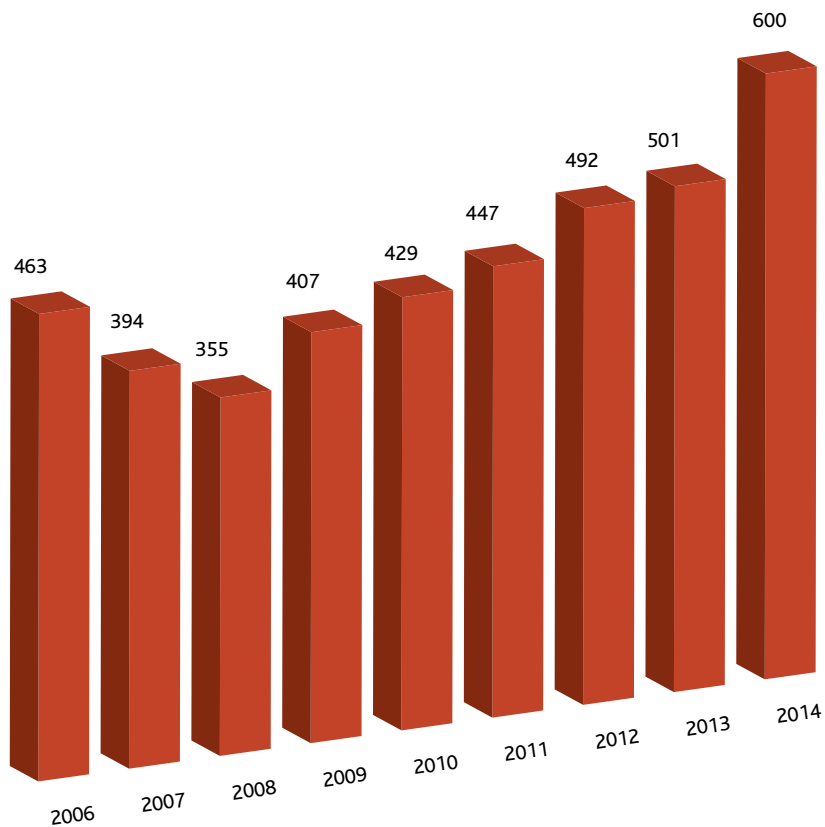
	Casos
Restricciones relativas a la presencia y participación de personajes famosos	2

Consulta previa (Copy advice)

N° de solicitudes de consulta previa sobre proyectos de anuncios de alimentos dirigidos al público infantil, para su análisis a la luz del Código PAOS.

	2014	Sep 05 – Dic 14
N° de consultas previas solicitadas	600	4.207

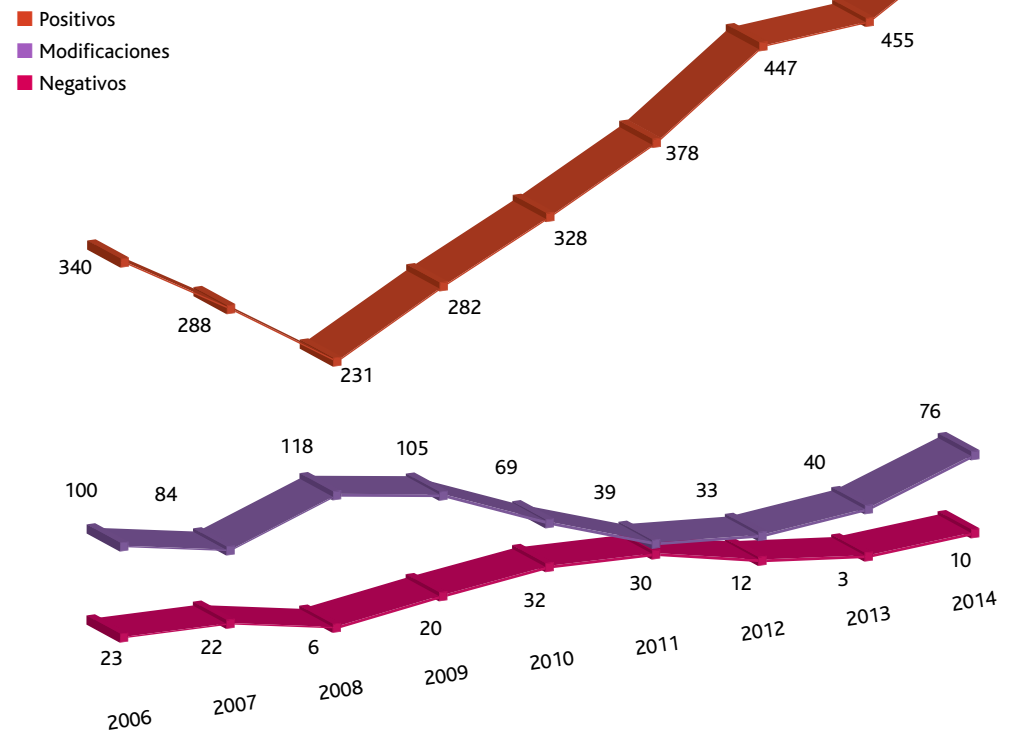
N° de solicitudes de consulta previa: comparativa por años (2006-2014)



Resultado de las consultas previas solicitadas antes de su emisión sobre publicidad de alimentos dirigida al público infantil.

	2014	Sep 05-Dic 14
Positivas (No se aprecian inconvenientes al contenido del anuncio)	514	3.347
Con modificaciones (Se ha recomendado introducir cambios en el anuncio)	76	685
Negativas (Se ha desaconsejado la difusión del anuncio)	10	175

Resultado de las consultas previas: comparativa por años (2006-2014)



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:

		2014
Infracción Principio de legalidad		1
Veracidad	Presentaciones escritas, sonoras, visuales, etc. que pueden inducir a error sobre las características del producto	10
Presión de ventas	Llamamiento directo a los niños a adquirir el producto, o incitarles a persuadir a padres...	17
Restricciones relativas a la presencia y participación de personajes famosos		46
Situaciones inseguras o actos peligrosos para los niños	Presentación de adultos o niños en situaciones inseguras	4
Prohibición de telepromoción en programas dirigidos a menores de 12 años		2
Promociones	Obligación de mostrar claramente el producto principal	14
Educación nutricional	Incitar o presentar situaciones de consumo inmoderado, hábitos sedentarios, etc.	4
	Presentar el producto anunciado como sustitutivo de comidas principales	1

Clasificación de las solicitudes de consulta previa sobre publicidad de alimentos dirigida al público infantil, en función del medio de difusión:

	2014
Televisión	535
Carteles en punto de venta	38
Internet y nuevas tecnologías	24
Prensa escrita	3

Monitoring PAOS 2014

Conclusiones monitoring páginas web

- En la muestra final fueron objeto de análisis jurídico 45 páginas web.
- De las 45 páginas web, 20 pueden considerarse destinadas o atractivas para menores de 15 años, o con secciones o contenidos destinados o atractivos para éstos y, por tanto, entran dentro del ámbito de aplicación del Código PAOS.
- En 35 de las 45 páginas web analizadas no se apreciaron motivos de incompatibilidad con el Código PAOS (78%).
- Se formularon observaciones únicamente en relación con 10 páginas web (22%).
- Los principales motivos de eventual incumplimiento detecta-

dos en las páginas web son: incitación o llamamiento directo a la compra (norma 10), presencia de personajes famosos (norma 14), o alusión a promociones sin destacarse su duración (norma 19).

- Como resultado de las comunicaciones realizadas con las empresas afectadas por eventuales incumplimientos del Código PAOS detectados en el *monitoring*: La totalidad de los anunciantes afectados (10); o bien han aceptado las conclusiones de AUTOCONTROL enviando comunicaciones en las que se comprometen al cese y/o modificación de los contenidos objeto de observación; o bien han facilitado información complementaria que permitía descartar eventuales infracciones.
- Como consecuencia de lo anterior, es posible afirmar que el presente *Monitoring* PAOS 2014 se habría cerrado sin incidencias.

Conclusiones monitoring campañas/anuncios

- Se ha examinado la publicidad en 94 *sites* con más de 15.000 usuarios únicos del *target*.
- Se constató que de las 45 compañías adheridas al Código PAOS, tan sólo 30 habían realizado publicidad en internet. De estas 30 compañías adheridas, tan sólo 24 compañías habían realizado publicidad en internet durante el periodo objeto de análisis (junio, julio y agosto 2014). Estas 24 empresas habían difundido un total de 35 campañas/creatividades. Siguiendo estrictamente la metodología aprobada, se procedió a elegir una única campaña/creatividad por cada compañía.
- En consecuencia, en la muestra final fueron objeto de análisis jurídico un total de 24 campañas/anuncios difundidos en Internet.
- De las 24 campañas/anuncios difundidos en Internet, sólo dos pueden considerarse dirigidos o atractivos para menores de 15 años y, por tanto, entran en el ámbito de aplicación del Código PAOS.
- No se ha detectado infracción alguna al Código PAOS.

1.2 Políticas de reformulación. Acción sobre nutrientes seleccionados

1.2.1 Reducción del contenido de sal y grasa en los productos de carnicería-charcutería. Convenio AECOSAN-CEDECARNE-AFCA

En julio de 2012, la AECOSAN firmó un Convenio de colaboración para la reducción del contenido del 10% del contenido medio de sal y del 5% del contenido medio de grasa en los productos de carnicería-charcutería junto con 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).

El convenio 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 crónicas.

El plan de actuación llevado a cabo por CEDECARNE y AFCA se basa en dar visibilización y promoción del convenio, así como desarrollar medidas de información (folletos, cartelería, página web) y formación (jornadas, cursos) a todos los miembros del sector, contando con el apoyo técnico y colaboración de la AECOSAN.

En este sentido, el 19 de mayo de 2014, la AECOSAN, CEDECARNE y AFCA organizaron una **Jornada técnica denominada "Plan 2014 de reducción de sal y grasa en los derivados cárnicos elaborados por los carniceros/charcuteros artesanales"** que tuvo lugar en el salón de actos Ernest Lluch del Ministerio de Sanidad, Servicios Sociales e Igualdad y a la que asistieron más de 200 profesionales procedentes de las CC AA y Ayuntamientos (salud pública y laboratorios), las asociaciones y gremios de carniceros-charcuteros artesanales, de las empresas de

aditivos, de la industria de la alimentación, de la distribución, nutricionistas y otros relacionados con la alimentación, del periodismo técnico, entre otros.

El objetivo fue informar, impulsar y difundir el Convenio firmado, en julio de 2012, por AECOSAN, CEDECARNE y AFCA y de dos años de duración para el desarrollo de un Plan de reducción de grasa y sal en la elaboración y venta de productos cárnicos y charcutería de elaboración artesanal en los comercios minoristas para conseguir productos con una composición con un 10% menos de sal y un 5% menos de grasa.

La jornada fue inaugurada por la directora ejecutiva de la AECOSAN, Dña. Ángela López de Sá, y el presidente de CEDECARNE, D. Joan Estapé, y continuó con una mesa redonda formada por representantes de todos los miembros implicados en dicho Plan (AECOSAN, AFCA, CEDECARNE, CCAA y sector carnicero-charcutero) que ofrecieron una visión completa de éste.

Para más información, el programa está disponible en la página web de la Estrategia NAOS mediante el siguiente enlace:

http://www.naos.aesan.mssi.gob.es/naos/ficheros/estrategia/CEDECARNE/Diptico_CEDECARNE.pdf

El convenio AECOSAN-CEDECARNE-AFCA que se firmó en 2012 con una duración de dos años, ha sido prorrogado en julio de 2014, un año más, para poder así conseguir la consecución de objetivos y la formación de los profesionales implicados, la comunicación, información, difusión, verificación y seguimiento del mismo.

1.2.2 Grupo de trabajo con FIAB

Desde que se constituyó este grupo, se han mantenido diversas reuniones con FIAB y con representantes de los distintos sectores en relación con el estudio del contenido de sal en los alimentos en España.

LOS CARNICEROS CHARCUTEROS

Comprometidos con la sociedad

PLAN CUIDATE +
- SAL - GRASA = + SALUD

CEDECARNE
Confederación Española de Detallistas de la Carne

AFCA

GOBIERNO DE ESPAÑA
MINISTERIO DE SANIDAD, SERVICIOS SOCIALES E IGUALDAD

PLAN NAOS
NUTRICIÓN, ACTIVIDAD FÍSICA Y PREVENCIÓN DE LA OBESIDAD

2. Prevención y promoción de la salud

2.1 Acciones de información, sensibilización y concienciación

2.1.1 Movimiento Actíivate

El **Movimiento Actíivate** se ha desarrollado como una campaña de divulgación *on line* para la prevención de la obesidad a través de las nuevas tecnologías en adolescentes de 13 a 17 años, con el objetivo de sensibilizar e informar sobre la importancia de adquirir hábitos saludables tales como hacer una alimentación saludable, variada y equilibrada y practicar actividad física de forma habitual, reduciendo así los comportamientos sedentarios en las actividades diarias y de ocio, todo ello para prevenir la obesidad. El lema de la campaña es: **Movimiento, Actíivate, por una generación saludable.**

Se trata de una página web www.movimientoactivate.es que se basa en el lema "Come sano y muévete" de la Estrategia NAOS de la AECOSAN, y que cuenta con contenidos atractivos y divulgativos que informan y sensibilizan a través de música, consejos, vídeos, recetas y enlaces a diversas fuentes de ofertas de ocio activo.

La campaña ha contado con la colaboración del Comité Olímpico Español, participando activa y desinteresadamente los medallistas Olímpicos Jennifer Pareja, David Cal, y Saúl Craviotto, a través de 12 vídeos en los que cuentan sus experiencias, sus hábitos sobre alimentación, sobre el ejercicio y otros temas y algunas de sus recetas favoritas y otros consejos.

La página web cuenta con las siguientes secciones:

- **Come sano:** con información sobre los beneficios de llevar a cabo una alimentación variada, moderada y equilibrada, consejos para conseguirlo, recetas y mensajes saludables.
- **Muévete:** informa sobre los beneficios de practicar actividad física para mejorar la salud a lo largo de la vida.
- **Encuentra tu plan:** recoge alternativas variadas de actividades juveniles de ocio saludable en cada CC AA que se



encuentran disponibles a través de las páginas web de las administraciones públicas de las diferentes CC AA.

- **Infórmate:** con enlaces a páginas webs que recogen información técnica, científica y/o divulgativa sobre hábitos saludables de alimentación, actividad física y prevención de la obesidad, para que los adolescentes, y también padres y profesores, pueden encontrar información adicional sobre estos temas.
- **Concurso *on line*** se invita a los adolescentes a hacer un video musical o un video relato o una fotografía sobre la importancia de comer sano y de practicar actividad física y a colgarlo en la web del Movimiento, Actíivate para ser votado. Se desarrollaron tres categorías de concurso en función de las edades de los participantes.

La promoción del Concurso *on line* se ha llevado a cabo a través de un vídeo musical (*Rap*) promocional de la campaña que se ha incluido dentro de la página web. También, se ha contado con la colaboración de los *influencers* en redes sociales o *youtubers* Mr. Curricé y Chusita Fashionfever, con gran número de seguidores entre los adolescentes. En cada uno de sus canales *on line* publicaron un vídeo musical para difundir los mensajes de la campaña y la promoción del concurso y animar a participar en el concurso. A estos vídeos también puede accederse a través de la página web del **Movimiento Actíivate**.

Además, para conseguir la presencia y participación de la campaña en las principales plataformas de redes sociales, especialmente en aquellas que presenten una mayor afinidad con la población juvenil, se han creado perfiles del Movimiento, Actíivate en **Facebook**, **Tuenti**, **Twitter** y **Youtube** dinamizados a través de un "*community manager*" para transmitir los principales mensajes de la campaña, fomentar la participación en el concurso del Movimiento, Actíivate a través de la publicación de fotos y vídeos de los concursantes, y enlazar con los vídeos de los *youtubers*, así como todo el contenido informativo y visual que está incluido en la página web del Movimiento Actíivate. También, se creó un *hashtag* **#MovimientoActíivate** para generar conversaciones en torno al concurso y a los mensajes principales de la campaña en las diversas redes.

Por otro lado, la campaña ha contado también con la colaboración del Movimiento Scout España que ha incluido la campaña en su página web así como la participación en el concurso online dentro de sus actividades.

Los datos son los siguientes:

- 30.823 visitas a la web.
- 20.958 usuarios únicos (un 31,9% de los usuarios son recurrentes).
- 141.297 reproducciones de los vídeos de la campaña.
- 150 usuarios registrados en el concurso.

2.1.2 Plan HAVISA

Se trata de una campaña de comunicación en medio televisivo, que da visibilidad a una serie de mensajes/leyendas orientados al fomento de una alimentación equilibrada, variada y moderada y a la práctica habitual de actividad física entre la población en consonancia con las Estrategia NAOS. Estos mensajes sobre hábitos saludables van insertados en los anuncios publicitarios en medio televisivo, por las empresas de alimentos miembros de la Asociación Multisectorial de Empresas de Alimentos y Bebidas (AME).

Cada mes, se incluye una leyenda diferente sobreimpresionada en la parte inferior de cada anuncio de las empresas que han firmado el convenio. Las leyendas se acompañan además de la URL www.habitosdevidasaludables.com que redirige a la web del Plan HAVISA donde se explica el objetivo de la campaña, las empresas adheridas y las leyendas que aparecen en los diferentes meses.

El Plan HAVISA se puso en marcha en enero de 2013 a través de un convenio de colaboración entre la Fundación Alimentum y la Agencia Española de Consumo, Seguridad Alimentaria y Nutrición, y se ha renovado dicho convenio para continuar la campaña hasta el 31 de diciembre de 2015, estableciéndose un nuevo tipo de letra para las leyendas, el tipo y tamaño de letra de la URL y también se ha ampliado el tiempo mínimo de aparición de la sobreimpresión del 50% al 75% de la duración del spot publicitario.

Participan las principales empresas de alimentación y bebidas que operan en España, y hasta la fecha se han alcanzado unos excelentes resultados: un mínimo de seis impactos de media por persona y por día; un nivel de recuerdo del 55% de la población; 2.300 minutos de programación televisiva al mes durante los 2 últimos años; alcance mundial más de 165.000 visitas a la página web e importante difusión en redes sociales.



2.1.3 Página web de la Estrategia NAOS

La página web de la Estrategia NAOS, www.naos.aesan.msssi.gob.es, actualiza periódicamente sus contenidos incluyendo información sobre todas las actividades desarrolladas por la Vocalía Asesora Estrategia NAOS durante el 2014 y años anteriores.

2.1.4 Portal web del Observatorio de la nutrición y de estudio de la obesidad

El portal web del Observatorio, www.observatorio.naos.aesan.msssi.gob.es, juega un papel importante como medio de difusión principal de las actividades del Observatorio, con una permanente actualización de sus contenidos puesto que recoge diferentes fuentes de datos, tanto nacionales como internacionales, que ofrecen información para conocer la situación nutricional, los estilos de vida de la población y la evolución de la obesidad, 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" (Para completar la información, consultar el punto 3.1 del capítulo correspondiente a la Estrategia NAOS).

2.2 Acciones de información y visibilización

2.2.1 VII Premios Estrategia NAOS, edición 2013

Los Premios Estrategia NAOS tienen como finalidad reconocer y dar mayor visibilidad a aquellas acciones o programas que entre sus objetivos contribuyan a la prevención de la obesidad, mediante la promoción de una alimentación saludable y la práctica de actividad física regular, dentro del marco de la Estrategia NAOS, y promoviendo también la cooperación entre las administraciones y los diferentes actores sociales y económicos para conseguir esos objetivos.

En abril de 2014, tuvo lugar la reunión del Jurado para fallar los VII Premios Estrategia NAOS, edición 2013. Para la edición del 2013 se habían presentado 140. La Estrategia NAOS, de la AECOSAN, realizó una preselección en base a los criterios establecidos en la norma decimosexta de la Resolución de la convocatoria de los Premios Estrategia NAOS 2013. Tras esa preselección, se presentaron al Jurado para su evaluación y fallo: 40.

La relación de premiados y accésits concedidos por el JURADO fueron los siguientes:

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

Modalidad		Denominación del proyecto o programa	Presentado por:
A la promoción de una alimentación saludable en el ámbito familiar y comunitario	Premio	Educación nutricional de jóvenes deportistas adolescentes en proceso de tecnificación deportiva	Secretaría General del Deporte de la Generalitat de Catalunya. Cataluña
	1º accésit	NutrApp – Educación nutricional mediante el WhatsApp	Departamento de Ciencias de la Salud. Universidad Oberta de Catalunya (UOC). Cataluña.
	2º accésit	Programa de prevención comunitaria y fomento de hábitos saludables desde el Ayuntamiento de Tineo: prevención de la obesidad y fomento de ejercicio físico	Plan Municipal sobre Drogas y Escuela Municipal de Salud del Ayuntamiento de Tineo. Principado de Asturias
A la promoción de la práctica de la actividad física en el ámbito familiar y comunitario	Premio	Catálogo de espacios deportivos de Utebo	Área de Deportes del Ayuntamiento de Utebo. Aragón
	1º accésit	Programa comunitario para prescripción de ejercicio físico terapéutico: Programa Activa	Dirección General de Planificación, Ordenación Sanitaria y Farmacéutica e Investigación de la Consejería de Sanidad y Política Social. Región de Murcia
	2º accésit	Programa de ocio nocturno alternativo "Abierto Hasta el Amanecer"	Asociación Juvenil Abierto Hasta el Amanecer. Principado de Asturias
A la promoción de una alimentación saludable en el ámbito escolar	Premio	Programa TAS (Tú y Alicia por la Salud)	Fundación Alicia de Cataluña y Fundación Mondelez Internacional
	1º accésit	Programa integral de fomento del consumo de frutas y hortalizas en la población infantil de Vitoria-Gasteiz (Fase I)	Observatorio Nutricional de Vitoria-Gasteiz (Universidad del País Vasco/Euskal Herriko Unibertsitatea UPV/EHU y Ayuntamiento de Vitoria-Gasteiz). País Vasco
	2º accésit	Programa Más deporte, más vida	Patronato Municipal de Deportes del Ayuntamiento de Palencia. Castilla y León
A la promoción de la práctica de la actividad física en el ámbito escolar	Premio	Programa SI! (Salud Integral)	Fundación Science for Health and Education (Fundación SHE)
	1º accésit	Programa de fomento de actividad física en la edad escolar	Plan Galicia Saludable de la Secretaría General para el Deporte. Xunta de Galicia. Galicia.
	2º accésit	Ocho años promocionando actividades físico-deportivas y salud.	IESO Las Villuercas de Guadalupe. Extremadura
En el ámbito sanitario	Premio	Programa de abordaje integrado del exceso de peso y el sedentarismo desde atención primaria	Centro de Salud Valdepasillas de Badajoz. Servicio Extremeño de Salud. Extremadura.
	1º accésit	Programa Nereu – Programa de prevención y tratamiento de la obesidad infantil mediante la prescripción del ejercicio físico y alimentación saludable para niños y niñas de 6 a 12 años y sus familias	Asociación Nereu. Cataluña
	2º accésit	Formación online para profesionales sanitarios en el abordaje de la obesidad infantil y juvenil en Canarias	Servicio de Atención Primaria, Planificación y Evaluación. Dirección General de Programas Asistenciales del Servicio Canario de la Salud. Consejería de Sanidad. Gobierno de Canarias
En el ámbito laboral	Premio	Por una comida sana, tú decides	Universidad de Navarra. Comunidad Foral de Navarra
	1º accésit	Programa de cultura de la salud	Grupo PPG Ibérica.
	2º accésit	Estrategia para la mejora de la salud en el entorno laboral	Ibermutuamur – Mutua de Accidentes de Trabajo y Enfermedades Profesionales de la Seguridad Social nº 274
A la iniciativa empresarial	Premio	Panes reducidos en sodio y enriquecidos en potasio	Europastry S.A.
	1º accésit	Plataforma Nutrición y Salud Gallina Blanca Star: Ayudando a cuidarte	Departamento de Nutrición y Salud de Gallina Blanca Star
	2º accésit	Los 10 compromisos nutricionales Nestlé	Nestlé España S.A.



El Premio Estrategia NAOS de especial reconocimiento fue concedido al Doctor D. Carles Vallbona i Calbó, por su dilatada y reconocida trayectoria profesional en el campo de la Medicina Familiar y Comunitaria y de Medicina Física y de Rehabilitación, con una gran trayectoria en el ámbito de la promoción de la Actividad Física, otro objetivo básico, junto a la alimentación saludable, como binomio de la Estrategia NAOS para prevenir la obesidad.

2.2.2 VIII Convención NAOS y acto de entrega de los VII Premios Estrategia NAOS, edición 2013

El 4 de noviembre de 2014 se celebró la **VIII Convención NAOS y el acto de entrega de los VII Premios Estrategia NAOS 2013**, en el salón de actos Ernest Lluch del Ministerio de Sanidad, Servicios Sociales e Igualdad en Madrid, con la presencia de unos 400 profesionales diversos ámbitos.

La Convención NAOS es un foro técnico, anual, para la actualización y debate de temas relacionados con la promoción de la salud a través del fomento de la alimentación saludable y la práctica regular de ejercicio físico, pilares de la Estrategia NAOS, con el objetivo de contribuir a prevenir la obesidad y adquirir unos hábitos de vida saludables. En ella participan exper-

tos de reconocido prestigio de ámbito nacional e internacional, tanto del sector público como del sector privado.

En esta octava edición, se contó con la presencia del Director del Programa de Nutrición, Actividad Física y Obesidad, División de las Enfermedades No Transmisibles, de la Oficina Regional para Europa de la Organización Mundial de la Salud (OMS) que informo de las políticas que se están llevando a cabo sobre nutrición, actividad física y prevención de la obesidad a nivel europeo desde dicha institución.

A continuación, tuvo lugar una mesa redonda con la presencia de representantes de la Federación de Asociaciones de Enfermería Comunitaria y Atención Primaria (FAECAP), de la Comunidad Autónoma de la Región de Murcia, la Fundación Alimentum, el Consejo Superior de Deportes y la propia AECOSAN que presentaron algunas de las iniciativas, líneas de trabajo y estudios que se están realizando actualmente en la población española y que están alineadas con los objetivos de la Estrategia NAOS.

Para más información, el programa está disponible en la página web de la Estrategia NAOS mediante el siguiente enlace:

http://www.naos.aesan.msssi.gob.es/naos/ficheros/estrategia/VIII_Convencion/DIPTICO_VIII_CONVENCION_NAOS_DEFINITIVO.pdf

Tras finalizar la mesa redonda, tuvo lugar el acto de los **VII Premios Estrategia NAOS, edición 2013**, en el que la ministra de Sanidad, Servicios Sociales e Igualdad, D^a. Ana Mato, hizo entrega de los trofeos y diplomas a los ganadores en cada uno de los ámbitos establecidos en el BOE de la **convocatoria de los VII Premios Estrategia NAOS, edición 2013**, y clausuró también la VIII Convención NAOS.

2.2.3 Convocatoria de los VIII Premios Estrategia NAOS, edición 2014

Una edición más, en julio de 2014 se han convocado los **VIII Premios Estrategia NAOS, edición 2014** mediante **Resolución de 3**



de julio de 2014, BOE N^o 177 publicado el martes 22 de julio de 2014, estableciéndose 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.

Esta convocatoria de Premios Estrategia NAOS 2014, se fallará en 2015 con el procedimiento habitual establecido. Se hará a través de la evaluación de las candidaturas finalistas preseleccionadas por la AECOSAN, mediante un Jurado constituido por dos representantes de las comunidades autónomas; dos representantes de los municipios y provincias; uno del Ministerio de Educación, Cultura y Deporte; uno del Ministerio de Agricultura, Alimentación y Medio Ambiente; uno del Consejo Superior de Deportes; dos del Consejo de Consumidores y Usuarios; dos del Consejo Económico y Social; uno de las asociaciones de madres y padres de alumnos, dos de las sociedades científicas u organizaciones colegiales del ámbito de la nutrición, actividad física y obesidad y dos miembros del personal de la AECOSAN que ejercerán la Presidencia y Secretaría del Jurado. Concluida

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

la evaluación, la resolución del Jurado de los Premios se eleva a la Presidencia de la AECOSAN para la adjudicación. Finalmente, la resolución de la Presidencia de la AECOSAN es publicada en el BOE.

2.2.4 Presencia en foros internacionales

Organización	Tema	Fecha y lugar
Comisión Europea	18ª Reunión High Level Group on nutrition and physical activity	24 de febrero. Atenas (Grecia)
Presidencia Griega y Comisión Europea	Conferencia de alto nivel organizada por la presidencia griega sobre nutrición y actividad física desde la infancia hasta la vejez en colaboración con la Comisión Europea	25-26 de febrero Atenas (Grecia)
OMS Europa	7ª Reunión de la Iniciativa europea de vigilancia de la obesidad infantil (COSI)	27-28 de marzo. Atenas (Grecia)
Centro de Investigación Conjunta (Joint Research Centre) de la Unión Europea	Workshop sobre Políticas de alimentación y nutrición escolar en Europa: políticas, intervenciones y su impacto	15-16 de mayo. Ispra (Italia)
OMS Europa	Consulta con los Estados Miembros para apoyar el Plan de acción sobre alimentación y nutrición de la región europea de la OMS	26 de mayo Copenhague (Dinamarca)
OMS Europa	Workshop sobre el proyecto Inprofood – la voz de los ciudadanos en los alimentos, la nutrición y la innovación en la investigación en salud	26-27 de mayo Copenhague (Dinamarca)
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	10 de junio. Bruselas (Bélgica)
Comisión Europea	Reunión conjunta del grupo de alto nivel sobre alimentación y actividad física.	11 de junio Bruselas (Bélgica)
FAO/OMS	Segunda Conferencia Internacional sobre Nutrición (CIN-2).	19, 20 y 21 de noviembre. Roma (Italia)



2.2.5 Ponencias presentadas en congresos, jornadas, cursos y seminarios

Organización	Tema	Ponencia	Fecha y lugar
Universidad Complutense de Madrid (UCM) y Asociación de Estudios Nutricionales (ASEN)	1ª Jornada UCM-ASEN "Avances y controversias en nutrición y salud"	Exceso de sal y salud. Consumo y fuentes alimentarias de sal en España.	3 de marzo. Madrid
Comisión Europea	High Level Conference on "Nutrition and Physical Activity from Childhood to Old Age: challenges and opportunities"	Fighting Childhood Obesity – National Best Practices. The experience of Spain	25-26 de febrero Atenas (Grecia)
Sociedad Española de Epidemiología (SEE) y Associação Portuguesa de Epidemiologia (APE)	XXXII Reunión científica de la SEE IX Congresso da APE	Obesidad infantil en España. Factores socioeconómicos y estilos de vida.	3, 4 y 5 de septiembre. Alicante
Sociedad Española de Gastroenterología, Hepatología y Nutrición Pediátrica (SEGHNP) y Abbott	III Foro SEGHNP ABBOTT 2014	Estado de la situación de la obesidad infantil en España: aspectos claves de intervención desde el punto de vista de la salud pública. Reflexiones sobre su repercusión en la salud ósea de la infancia	24 de enero. Madrid
AECOSAN-CEDECARNE-AFCA	Jornada técnica: Plan 2014 de Reducción de Sal y Grasa en los Derivados Cárnicos Elaborados por los Carniceros/Charcuteros Artesanales	La Estrategia NAOS y el Convenio AESAN-CEDECARNE-AFCA	19 de mayo. Madrid
MSSSI	Jornadas de presentación de las actividades realizadas por las distintas unidades que forman parte del Ministerio de Sanidad, Servicios Sociales e Igualdad	La Estrategia NAOS y el Observatorio de la Nutrición y Estudio de la Obesidad: Líneas actuales de intervención.	26 de junio. Madrid
FIAB y AUTOCONTROL	Seminario: La regulación y autorregulación de la publicidad de alimentos	El Código PAOS en el contexto de la Estrategia NAOS del Ministerio de Sanidad, Servicios Sociales e Igualdad	1-2 de julio. Madrid
Fundación Iberoamericana de Nutrición (FINUT)	Curso de verano de FINUT: Equilibrio energético y estilos de vida saludables	La Estrategia NAOS	9, 10, 11 de julio. Granada
Universidad de Navarra. Colegio Oficial de Dietistas-Nutricionistas de Navarra (CODINNA)	Segundo día de la alimentación saludable	La Estrategia NAOS: Líneas de actuación.	16 de octubre. Navarra
Estrategia NAOS – AECOSAN	VIII Convención NAOS	Política de reformulación. Plan nacional de reducción de sal: Estudio sobre el contenido de sal de los alimentos en España Estudio ALADINO 2013	4 de noviembre. Madrid
Asociación de bebidas refrescantes	XXVIII Asamblea General Asociación de Bebidas Refrescantes	La Estrategia NAOS: Líneas actuales de intervención.	3 de diciembre. Madrid

2.3 Acciones de colaboración multisectorial

2.3.1 Ministerio de Agricultura, Alimentación y Medio Ambiente (MAGRAMA): Plan de consumo de fruta y verdura en las escuelas

El [Plan de Consumo de Fruta y Verdura en las Escuelas](#) es un programa europeo y voluntario para los Estados Miembros cofinanciado al 50%, al cual España se ha incorporado, con el fin de promover el consumo de estos productos entre la población escolar. El programa se desarrolla a nivel regional siendo las comunidades autónomas las responsables de la gestión del programa, si bien la autoridad nacional competente (Ministerio de Agricultura, Alimentación y Medio Ambiente) aporta financiación para las medidas de acompañamiento del Plan (actividades desarrolladas por los centros escolares para dar a conocer a los alumnos las frutas y verduras y sus propiedades nutritivas), siendo el responsable de la coordinación y de crear un marco común. También están implicados en este Plan, los ministerios de Sanidad, Servicios Sociales e Igualdad y de Educación, Cultura y Deporte.

El Plan que se inició en el curso escolar 2009-2010 consiste en el reparto gratuito de fruta y verdura en los colegios fuera del horario de la comida en niños y niñas de 6 a 12 años.

Durante el curso escolar 2014/2015 en España se están desarrollando 14 Estrategias de consumo de frutas y verduras en las escuelas.

La fruta y verdura que se reparte consiste en una selección consensuada entre la AECOSAN-Estrategia NAOS y las Consejerías de Sanidad de las CC AA adaptada a la estacionalidad y a la oferta local o regional.

La lista de productos autorizados durante el curso 2014/2015 del Plan se puede consultar en el siguiente enlace:

http://www.alimentacion.es/imagenes/es/ANEXO%20III.%20LISTA%20PRODUCTOS%20AUTORIZADOS%202014-2015%20PLAN%20fruta_tcm5-59280.pdf



Por otro lado, este Plan despertó interés desde su inicio en los distintos sectores implicados bien públicos o privados, que se ha puesto de manifiesto en la aportación presupuestaria que las comunidades autónomas han asignado a sus estrategias en 2014/2015 que asciende a 2.322.135 €, para las medidas cofinanciables.

Además cabe destacar que la financiación por parte del sector privado es de 282.250€.

Las medidas de acompañamiento representan un conjunto de actividades que son necesarias para asegurar y reforzar el objetivo de este Plan de consumo. Estas actuaciones son obligatorias para el desarrollo del Plan y a partir del curso 2014-2015 están siendo cofinanciadas por la Comisión Europea con un presupuesto total nacional de 239.487 €.

El Ministerio de Agricultura, Alimentación y Medio Ambiente, para la Estrategia Nacional, ha aportado 889.770 €.

2.3.2 Consejo Superior de Deportes (CSD): Plan A+D

La Estrategia NAOS desarrolla diversas actuaciones con el Consejo Superior de Deportes (CSD), para el impulso de la actividad física y deportiva en diversos ámbitos con la población en general, aprovechando la sinergia de ambas instituciones.

En este sentido y en el año 2014, se ha seguido colaborando con el CSD, en el marco del Convenio entre el Ministerio de Sanidad, Servicios Sociales e Igualdad con el Consejo Superior de Deportes para la promoción de la salud a través de la práctica de actividad física y el deporte (firmado en 2010) y para el desarrollo del [Plan Integral para la Actividad Física y el Deporte \(Plan A+D\)](#), que fue lanzado por el Consejo Superior de Deportes (CSD).

2.3.3 España se mueve

En base a anteriores acuerdos de colaboración establecidos entre la AECOSAN, el CSD, la Fundación Deporte Joven del CSD, la Fundación Alimentum y el Equipo de Gestión Cultural, desde el año 2011, se consideró necesario continuar con el desarrollo del proyecto de comunicación "[España se mueve](#)" para lo cual se firmó un convenio de colaboración, en junio de 2014, entre el Equipo de Gestión Cultural, S.A. y la AECOSAN con el objetivo de 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.

2.3.4 Federación Española de Sociedades de Nutrición, Alimentación y Dietética (FESNAD): Día nacional de la nutrición

Desde el año 2005, el día 28 de mayo, la Federación Española de Sociedades de Nutrición, Alimentación y Dietética (FESNAD) celebra el **Día Nacional de la Nutrición (DNN)**. 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, colabora en el desarrollo de esta iniciativa anual.

La **XIII Edición del Día Nacional de la Nutrición**, celebrada el día 28 de mayo de 2014, tuvo como lema "*Comer sano es divertido, la obesidad infantil no*" para resaltar la importancia de llevar a cabo una alimentación y un estilo de vida saludable desde pequeños para prevenir y reducir la obesidad infantil. Durante ese día se desarrollaron a nivel nacional una serie de actividades en hospitales, escuelas, universidades y centros comerciales (conferencias, puntos de información, entrega de materiales informativos a la población, etc.) con el único fin de difundir la repercusión que tiene el mantener unos buenos hábitos alimentarios y sensibilizar a la población de la prevalencia de obesidad infantil y sus consecuencias a largo plazo.

2.3.5 Coordinación con las comunidades autónomas (CC AA)

Desde el año 2008, la Estrategia NAOS adoptó un acuerdo para la constitución de un grupo de trabajo mixto sobre nutrición, actividad física y prevención de la obesidad para trabajar junto con las CC AA en estrecha relación en diversas actuaciones coordinadas, de carácter técnico, en el que participan representantes de las Consejerías de Sanidad de cada una de las CC AA y de las ciudades autónomas.

En este grupo se trabajan iniciativas para abordar la promoción de la alimentación saludable, la nutrición, la actividad física y la prevención de la obesidad, desde distintos aspectos a través de propuestas acordadas por consenso.

Durante el 2014 se han continuado desarrollando reuniones con las CC AA como un medio de información bidireccional y de puesta en común de los diversos programas y acciones que desarrollan tanto las CC AA como la Estrategia NAOS de la AECOSAN.

En este sentido, la Ley 17/2011, de 5 de julio, de Seguridad Alimentaria y Nutrición, en el ámbito de la promoción de una alimentación saludable, actividad física y prevención de la obesidad, establece en su artículo 40, medidas especiales dirigidas a menores, particularmente en el ámbito escolar, y *declara a los centros escolares y escuelas infantiles como espacios libres de publicidad*.

De tal forma que el artículo 40.7 de dicha Ley queda así redactado: *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*.

Quedando pendiente el establecimiento de unos criterios por las autoridades sanitarias, que puedan ser utilizados por las autoridades educativas competentes a la hora de autorizar o no estas iniciativas en el entorno escolar.

Por ello se constituyó, por acuerdo en la reunión del grupo de trabajo mixto CC AA-AECOSAN, que tuvo lugar en octubre de 2013, un subgrupo de trabajo para el desarrollo del artículo 40.7 de la Ley de Seguridad Alimentaria y Nutrición y se inició el proceso de elaboración de unos Criterios mínimos, armonizados y consensuados por todas las Comunidades Autónomas, sin perjuicio de sus competencias en materia de Sanidad.



La metodología de trabajo del subgrupo ha consistido en comentar diversos borradores de documentos de Consenso a través de reuniones por medios telemáticos, por audio conferencias, o por reuniones presenciales. En estas participaron activamente representantes de las Consejerías de Sanidad de las CC AA de Asturias, Canarias, Castilla-La Mancha, Cataluña, Galicia, Madrid, Murcia, País Vasco y Valencia, con el fin de consensuar 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, cuyo objetivo sea promover una alimentación saludable, fomentar la actividad física y prevenir la obesidad.

Por otro lado, y en aras a recabar las opiniones y posiciones de los diferentes sectores implicados en este tema, incluida la industria de alimentos y bebidas, y en un ejercicio de absoluta transparencia, se informó y se recabó opinión sobre este tema al Consejo de Dirección de la AECOSAN, Órgano Rector de esa Agencia, en la reunión mantenida el 17 de septiembre de 2014, tal y como consta en el acta de dicha reunión. Asimismo, se dio un plazo para remisión de observaciones.

Todas las observaciones remitidas fueron estudiadas con detenimiento y muchas de ellas se tuvieron en cuenta.

Desde el CD del pasado 17 de septiembre, se ha mantenido informado a este órgano rector en todas las reuniones mensuales mantenidas por el CD, tal y como se recoge en las respectivas actas.

Por último, y teniendo en cuenta que estos criterios han de ser aplicados por las autoridades educativas competentes, se ha considerado oportuno recabar la opinión de dichas autoridades, y para ello se ha solicitado la colaboración y el apoyo del Centro Nacional de Investigación Educativa, dependiente del Ministerio de Educación, Cultura y Deporte, con objeto de que consulte y recabe la opinión de las Autoridades Educativas Autonómicas. Una vez hecho esto se remitirá nuevamente al Consejo de Dirección de la AECOSAN para recabar su opinión. Esto queda pendiente para el 2015 así como la elevación de este documento de criterios para su aprobación a la Comisión Institucional de la AECOSAN.

2.4 Programa *Fifty-Fifty*

La AECOSAN, en el marco de la Estrategia NAOS y del Observatorio de la nutrición y de estudio de la obesidad, y la Fundación SHE firmaron un convenio el 8 de abril de 2013 para la realización de un programa de salud comunitaria en adultos de 25 a 50 años, a realizar en un número limitado de municipios, como proyecto de investigación piloto, con la finalidad de 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”. Relacionado con este programa *Fifty-Fifty* se firmó también un convenio marco con la Federación Española de Municipios y Provincias (FEMP) para impulsar y facilitar acciones de promoción de la salud en el ámbito municipal.

El [Programa *Fifty-Fifty*](#) se inició en 2013, bajo la dirección del Dr. Valentín Fuster, en los siguientes municipios, integrados

en la Red Española de Ciudades Saludables (RECS) de la FEMP: Barcelona, Cambrils, Guadix, Manresa, Molina de Segura, San Fernando de Henares y Villanueva de la Cañada.

Todos los participantes recibieron una formación específica 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.

Durante todo el año 2014 se ha desarrollado la intervención del Programa *Fifty-Fifty* propiamente dicha, con los grupos de intervención de cada municipio. Los participantes en estos grupos de intervención, recibieron una formación adicional sobre el autocontrol de la tensión arterial y seleccionaron a un líder de su grupo para ser el encargado de conducir las dinámicas de grupo durante las reuniones que deben tener mensualmente, durante los 12 meses del año (hasta diciembre de 2014). Los líderes de cada grupo, para poder desempeñar esta función dentro del grupo, realizaron una sesión de formación específica.

De acuerdo a la metodología innovadora del Programa *Fifty-Fifty*, durante las reuniones mensuales, los participantes han compartido problemas comunes o experiencias asociadas a un hábito de salud, han ido valorando los cambios que han ido sucediendo en sus hábitos, se han dado soporte mutuo “entre iguales” y han organizado actividades variadas en grupo para reforzar la cohesión y el apoyo entre sus miembros y modificar su estilo de vida hacia el más saludable.

A lo largo de la duración del Programa *Fifty-Fifty*, a todos los participantes (de los grupos de intervención y de los grupos control) se les ha realizado 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.

Como complemento y por razones éticas, se ha ofertado el desarrollo del Programa *Fifty-Fifty* a las personas que formaron



parte del grupo control durante el año 2014. Habrá desarrollo del programa en los municipios en los que se formen grupos de al menos siete personas. Por otro lado también en diciembre de 2015 se realizará una nueva evaluación sobre el grupo de intervención para valorar el efecto residual de la intervención al año de la finalización del Programa *Fifty-Fifty*.

Actualmente, se está realizando el análisis estadístico de todos los datos obtenidos durante el desarrollo del Programa *Fifty-Fifty*. Cuando se obtengan los principales resultados, se presentarán y se estandarizará este modelo de intervención, con el fin de ofertar el Programa *Fifty-Fifty* como modelo de buena práctica o de intervención tanto a los siete municipios participantes como para otros municipios.

3. Seguimiento, monitorización y evaluación

3.1 Observatorio de la Nutrición y de Estudio de la Obesidad

El 18 de enero de 2013 tuvo lugar la creación, por [Acuerdo de Consejo de Ministros, del 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. El Observatorio se crea como órgano colegiado, adscrito al Ministerio de Sanidad, Servicios Sociales e Igualdad a través de la AECOSAN, que recoge información para conocer la situación de obesidad en España y 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. Además, sirve de punto de encuentro entre las diferentes administraciones públicas, instituciones, asociaciones 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 ha creado el portal web del Observatorio de la Nutrición y de Estudio de la Obesidad, www.observatorio.naos.aesan.msssi.gob.es cuya información se va actualizando constantemente y que consta de varias secciones, entre las que destaca la sección de [Indicadores](#), que recoge una explotación parcial del [conjunto mínimo de indicadores para la evaluación y seguimiento de la Estrategia NAOS](#) a través de la elaboración de informes individuales y exhaustivos para cada uno de los indicadores calculados que permiten determinar el estado de la situación así como valorar la efectividad y evolución de la Estrategia y de los planes autonómicos de promoción de una alimentación saludable y de la práctica de actividad física. En 2014, se han publicado en esta sección 4 nuevos indicadores acerca de la publicidad de alimentos y bebidas dirigida a menores. Dichos indicadores han sido calculados a partir de información facilitada por la FIAB, como resultado de un grupo de trabajo entre dicha Federación y la AECOSAN.

También, en el seno del Observatorio, a lo largo del 2014 se han publicado los siguientes informes de estudios realizados por la AECOSAN:

– [Estudio ALADINO 2013](#). Estudio inscrito en la Iniciativa COSI (Childhood Obesity Surveillance Initiative) de la Oficina para la Región Europea de la OMS para la vigilancia de la obesidad infantil en Europa a través de una metodología común entre los distintos países. Este estudio, recoge información en una muestra representativa de la población de niños y niñas de 6 y siete años en España. La muestra es de 3.426 niños y niñas, seleccionados en colegios. El objetivo del estudio ha sido describir el estado ponderal de esta población, conocer los posibles factores determinantes del sobrepeso y la obesidad en esas edades, a través de la información recogida en los escolares, sus familias, y los propios colegios, y evaluar la evolución temporal con respecto al [estudio ALADINO 2011](#).

– [Estudio del contenido de ácidos grasos trans en los alimentos en España. 2010](#). En el año 2010, la AECOSAN realizó un estudio de contenido de grasas y azúcares en España en una muestra de 605 productos de marca propia, y de marca de distribución, clasificados en grupos o familias. Se obtuvieron datos sobre grasas en 443 de esos productos incluyendo los perfiles lipídicos de los alimentos analizados, y, por lo tanto, el contenido de ácidos grasos totales, ácidos grasos insaturados, saturados, y AGT. En 2014, se ha publicado el informe sobre el contenido de ácidos grasos trans en los alimentos en España, extraído de este estudio, para conocer el contenido en ácidos grasos trans en los alimentos en España en el año 2010, conocer el porcentaje que los AGT representan, con respecto al total de los ácidos grasos contenidos en los alimentos en España y evaluar la tendencia en el contenido de AGT en los alimentos en España.

– [Estudio del contenido de sal de los alimentos en España. 2012](#). Estudio que evalúa el contenido de sal en los alimentos en España, así como la tendencia del contenido de sal en los alimentos desde un anterior estudio realizado en 2009. Se analizaron 1.031 productos de diferentes categorías de alimentos.



En ellos se midió la cantidad de sal. Además, se ha comparado la cantidad de sal con la hallada en el año 2009.

Todos los miembros del Observatorio se reúnen al menos una vez al año. En el año 2014, se reunieron el día 30 de mayo, encabezados por su presidente, el Dr. Valentín Fuster, celebrándose la reunión anual del pleno del Observatorio de la Nutrición y de Estudio de la Obesidad, en la sede de la AECOSAN, donde se trataron todas las actividades llevadas a cabo en el seno del Observatorio, siendo el orden del día de la reunión el siguiente:

1. Presentación de resultados preliminares del Estudio ALADINO 2013 en el marco de la iniciativa COSI.
2. Presentación de resultados del Estudio de contenido de sal en los alimentos en España 2009-2012.
3. Evaluación y seguimiento de la estrategia NAOS: conjunto mínimo de indicadores. Actualización y nuevos indicadores.
4. Programa Fifty-Fifty.
5. Ruegos y preguntas.

Comunicación

1. Publicaciones 2014
 - 1.1 Edición de publicaciones
 - 1.1.1 Publicaciones periódicas
 - 1.1.2 Publicaciones unitarias
 - 1.1.3 Difusión y distribución de publicaciones
2. Portal web AECOSAN
 - 2.1 Análisis web AECOSAN
 - 2.2 Análisis pormenorizado
3. Seguimiento de publicidad
 - 3.1 Actividades de seguimiento
 - 3.1.1 Con AUC (Asociación de usuarios de la comunicación)
 - 3.1.2 Con AUTOCONTROL
 - 3.1.3 Con CNMC (Comisión Nacional de Mercados y Competencia)
 - 3.3 También en el curso celebrado en el mes de julio en El Escorial, se llevó a cabo una mesa de trabajo en torno al seguimiento de la publicidad de alimentos
4. *Advisory Forum Communications Working Group (AFCWG)*
5. *Workshop* organizado por FAO y OMS
6. Gestión de solicitud de uso de logotipos y contenidos institucionales
7. Relación con los medios de comunicación
 - 7.1 Notas de prensa
 - 7.2 Colaboración
8. Organización de desayunos informativos con medios de comunicación
 - 8.1 La nueva Ley de Defensa de los derechos de los consumidores
 - 8.2 La aplicación del Reglamento de Información al Consumidor
9. Emisiones de consejos con Atresmedia fruto de convenio
10. Estrategia "Más alimento, menos desperdicio"
11. Actividades formativas impulsadas desde esta Unidad
12. Elaboración vídeo AECOSAN



1. Publicaciones 2014

1.1 Edición de publicaciones

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).

1.1.1 Publicaciones periódicas

Boletín AECOSAN Noticias (Números. del 36 al 39).

36 abril 2014

AECOSAN informa
Constitución de la AECOSAN
(Págs. 2 a 3)
Introducción de los consumidores
(Págs. 4 a 5)
Informe de la Unión Europea sobre los riesgos y evaluación de los pesticidas, los agentes nocivos y el nivel de riesgo alimentario en 2012
(Págs. 7 a 9)
Índice
(Pág. 10)
El aniversario del Comité Científico
(Pág. 11)
Autoridades Institucionales
(Págs. 12 y 13)
Galería
(Págs. 14 a 16)
Legislación
(Págs. 17 a 19)
Comienzo
(Pág. 20)

NPO: 690-14-003-9

Constituida la Agencia Española de Consumo, Seguridad Alimentaria y Nutrición (AECOSAN)

aecosanoticias

37 julio 2014

AECOSAN informa
México USA
(Pág. 2)
AECOSAN contribución
(Pág. 5)
AECOSAN noticias
(Págs. 6 a 11)
AECOSAN institucional
(Pág. 12)
AECOSAN breves
(Págs. 13 a 14)
AECOSAN recomendaciones
(Pág. 15)
AECOSAN legislación
(Págs. 16 a 19)
AECOSAN publicaciones
(Pág. 20)

NPO: 690-14-003-9

40º Aniversario del Centro Nacional de Alimentación



aecosanoticias

38 octubre 2014

AECOSAN informa
Regulación del control de la leche
(Págs. 2 a 3)
Política de cohesión y la leche en España
(Pág. 4 a 5)
Resumen de la actividad propia
(Pág. 6)
Salud exponen política de promoción de estilos de vida saludables y lucha contra la obesidad en la ONU
(Págs. 7 a 9)
Informe de actividades en 2014
(Pág. 10)
AECOSAN breves
(Págs. 11 a 13)
AECOSAN noticias
(Págs. 14 a 16)
AECOSAN institucional
(Pág. 17 a 19)
AECOSAN recomendaciones
(Pág. 20)

NPO: 690-14-003-9

Sanidad expone sus políticas de promoción de estilos de vida saludables y lucha contra la obesidad en la ONU



aecosanoticias

39 diciembre 2014

AECOSAN informa
Nuevo informe de Salud y Consumo
(Pág. 2)
Nuestro rol en la promoción de la salud
(Págs. 3 a 4)
AECOSAN Agencia del consumidor
(Págs. 5 a 6)
AECOSAN breves
(Págs. 7 a 9)
AECOSAN noticias
(Págs. 10 a 12)
AECOSAN institucional
(Págs. 13 a 15)
AECOSAN breves
(Págs. 16 a 18)
AECOSAN legislación
(Págs. 19 a 21)
AECOSAN recomendaciones
(Pág. 22)

NPO: 690-14-003-9

Rubén Moreno nuevo secretario general de Sanidad y Consumo



1.1.2 Publicaciones unitarias

Memoria Anual 2013 (AESAN e INC)

Entre las publicaciones que configuran el programa editorial de AESAN, encontramos las Revistas del Comité Científico, donde se publican los informes elaborados por el Comité Científico de la Agencia. En el año 2014 (Números 19 y 20). También distintos folletos y trípticos en formato digital que han sido colgados en página web.

En el Boletín Digital

Se han dado de alta 258 usuarios en el boletín digital. El total es de: 4 876

1.1.3 Difusión y distribución de publicaciones

Una vez editadas las publicaciones y con el objeto de lograr la mayor difusión de la mismas se realiza su distribución.

- Distribución programada a un listado de contactos que puede variar dependiendo de cada publicación, debido a la variedad de materias que se tratan en ellas.
- Distribución en eventos donde se ha instalado un stand, como en las Jornadas de Nutrición Práctica que se vienen celebrando en la Facultad de Medicina de la Universidad Complutense de Madrid. También se distribuye material en el stand de Ministerio en la Feria del Libro de Madrid y en la Feria LIBER.

2. Portal web AECOSAN

Hasta el momento de la fusión, tanto la AESAN como el INC ya disponían de sus respectivos sitios web institucionales, totalmente funcionales y de reconocido alcance y prestigio en la red Internet, como demuestran los informes de seguimiento que reflejan el elevado número de ciudadanos y empresas que accedían a sus respectivas páginas web.

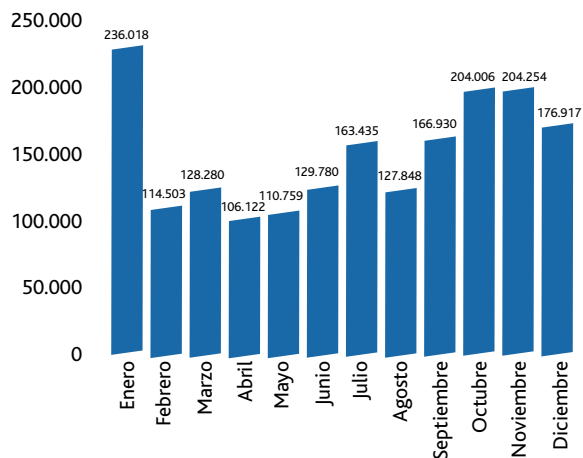
Una vez creada la AECOSAN y como medida de urgencia para evitar la consecuente confusión por parte de dichos usuarios (que encontrarían la información y servicios de la nueva AECOSAN dispersos en los antiguos sitios web), se decidió crear un nuevo portal estático que enlazara desde su única página www.aecosan.msssi.gob.es a los antiguos sitios web, de forma que los usuarios pudieran elegir acceder desde esta página centralizada, a cualquiera de los antiguos sitios web, hasta que esté disponible la página del nuevo Portal Web ya totalmente estructurada de forma temática.

Durante el 2014 se han atendido más de 600 peticiones de actualización de contenidos de las páginas del portal web. (AESAN, INC, NAOS, OBSERVATORIO, PERSEO, CNA y CRLMB).

El Número de visitas sumando todas las páginas del portal web han sido de 3.640.514

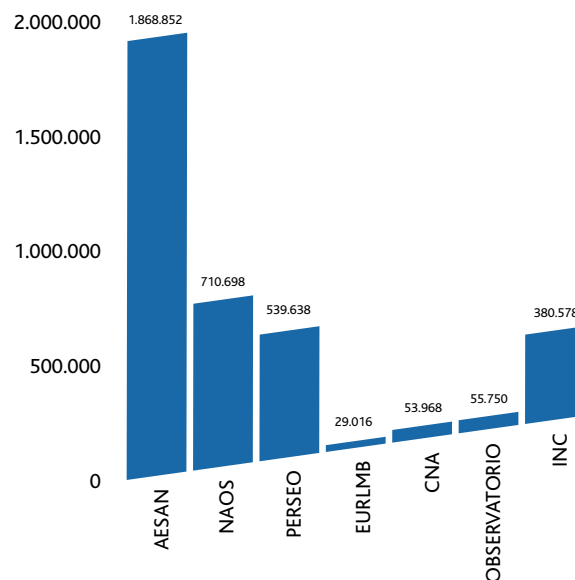
2.1 Análisis web AECOSAN

Gráfico evolutivo de visitas anual



2.2 Análisis pormenorizado

Gráfico de portales 2014



3. 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.

3.1 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. Durante 2014 se han llevado a cabo siete reuniones.

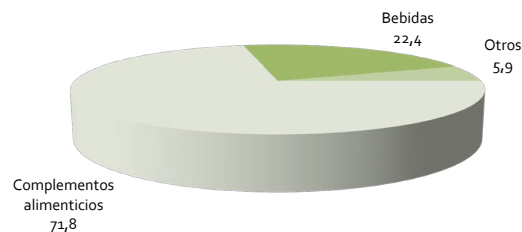
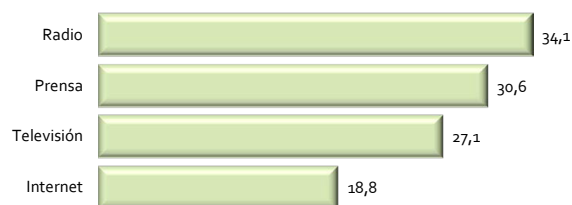
Además de las actuaciones de seguimiento directo que ha llevado a cabo AECOSAN, tiene suscrito distintos convenios de colaboración con Asociaciones con el objetivo principal de llevar a cabo un seguimiento constante de la publicidad de alimentos.

3.1.1 Con AUC (Asociación de usuarios de la comunicación)

En el periodo comprendido entre el 1 de enero y el 31 de diciembre de 2014, se han identificado 85 comunicaciones co-

merciales referidas a productos de alimentación que, de acuerdo con el análisis inicial llevado a cabo por AUC, podrían estar utilizando alegaciones o declaraciones de salud de modo ilícito. Esas comunicaciones comerciales han dado lugar a 106 actuaciones diferentes.

Base: 85 casos de actuación



Base: 106 actuaciones



3.1.2 Con AUTOCONTROL

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.

Autocontrol lleva a cabo actividad de verificación previa de la publicidad de alimentos y bebidas y resolución extrajudicial de reclamaciones en este ámbito (control publicidad ya emitida), realizada en el marco del Acuerdo de la Agencia Española de Seguridad Alimentaria y Nutrición (AESAN) (hoy AECOSAN) con Autocontrol para el fomento de la autorregulación de la actividad publicitaria (2008).

Asesoramiento y consulta previa Autocontrol (*Copy advice*®)

- En 2014 el gabinete técnico de Autocontrol analizó la corrección legal y deontológica de 3.105 proyectos de anuncios de alimentación y bebidas antes de su difusión. (En 1.504 de ellas resultaba de aplicación en Reglamento (CE) 1924/2006 y sus desarrollos por incluirse declaraciones de propiedades saludables o nutricionales).
- En un 81 % de los casos se emitió un informe positivo, en un 9 % de los casos se recomendó algún tipo de modificación y en un 10 % se desaconsejó su difusión.
- La mayoría de las consultas realizadas se referían a proyectos de anuncios a difundir en televisión (2.120 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 780 consultas legales y deontológicas relativas a la publicidad de alimentos y bebidas.

Resolución extrajudicial de reclamaciones Autocontrol (jurado de la publicidad)

- En 2014 el Jurado de la Publicidad de Autocontrol ha resuelto 110 casos relativos a anuncios difundidos de alimentos y

bebidas. En 76 de ellas resultaba de aplicación el Reglamento (CE) 1924/2006 y sus desarrollos por incluirse declaraciones de propiedades saludables o nutricionales.

- De ellos, en 40 casos se ha producido una aceptación de la reclamación por el reclamado con compromiso de cese o rectificación de la publicidad y tres acuerdos de mediación. De los casos que pasaron al Jurado: 30 fueron estimados totalmente, ocho estimados parcialmente y 14 desestimados. Se emitieron además 13 dictámenes y en dos casos se produjo el rechazo del reclamado.
- De las reclamaciones recibidas: 40 se refieren a anuncios difundidos en TV, 38 en prensa escrita, 35 en Internet, 20 en radio, siete a etiquetados y cuatro 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 2014 el gabinete técnico de Autocontrol ha atendido 600 consultas previas (*Copy advice*®) sobre proyectos de anuncios antes de su difusión a los que resultaba de aplicación el Código PAOS. [Continúa en pág. siguiente]
- En 2014 el Jurado de la Publicidad ha recibido dos reclamaciones por infracción del Código PAOS de FIAB. Las dos referidas a comunicaciones comerciales difundidas en Internet.
- Las dos fueron aceptadas por el reclamado con compromiso de cese o rectificación.

3.1.3 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 Comu-

nicación 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.



3.2. Jornada de Seguimiento de la Publicidad con las CCAA

El 18 de junio se celebró en la Sede del Ministerio de Sanidad, Servicios Sociales e Igualdad una Jornada con las comunidades autónomas sobre el “Seguimiento de la publicidad de alimentos”. Participaron distintos actores implicados en el control de la publicidad de alimentos, tanto de la administración con intervenciones de la AECOSAN, la Comisión Nacional de Mercados y la Competencia y la Comunidad de Madrid, como del ámbito de la autorregulación con la participación de Autocontrol así como del control por parte de asociaciones sin ánimo de lucro como la Asociación Usuarios de la Comunicación. Se contó también con representación de la industria alimentaria.

El objetivo de la jornada era conocer la situación actual e impulsar las actividades futuras sobre una materia compleja como es el control de la publicidad de alimentos.

3.3 También en el curso celebrado en el mes de julio en El Escorial, se llevó a cabo una mesa de trabajo en torno al seguimiento de la publicidad de alimentos

El título del curso era “Cómo gestionar y comunicar en casos de crisis y fraude alimentario” y tuvo lugar del 7 al 9 de julio.

http://aesan.msssi.gob.es/AESAN/web/notas_prensa/presentaciones_escorial_2014.shtml

En esa mesa redonda participaron profesionales de distintos ámbitos que contribuyeron a facilitar el entendimiento de esta materia.



4. Advisory Forum Communications Working Group (AFCWG)

La Unidad de Comunicación de AECOSAN, como miembro del *Advisory Forum Communications Working Group* ha participado en las 4 reuniones anuales que se han celebrado: Parma (11-12 marzo), Atenas (23-24 junio), Parma (14-15 octubre) y Roma (1-2 diciembre).

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.

Se ha continuado trabajando en la incorporación a las redes sociales. Se ha dado continuidad a la elaboración de la estrategia de comunicación de EFSA 2014-2018. EFSA trabajará para reforzar la coordinación con “stakeholders” y mejorar la transparencia aumentando la información que se hace pública.

En estas reuniones se comparten experiencias y trabajos elaborados por los distintos países. España presentó la campaña -Manipulación de Alimentos : La seguridad también está en tus manos.

También en este año 2014, se llevó a cabo un Ejercicio organizado por EFSA sobre la comunicación de Riesgos en situaciones de crisis, en el mes de octubre. Se desarrolló en la sede de EFSA, en Parma.

5. Workshop organizado por FAO y OMS

En el mes de junio se llevó a cabo este *Workshop* organizado por FAO y OMS de forma conjunta bajo el lema “*Enhancing Risk Communication Capacity in Food Safety*”, en Budapest.

Participaron en el desarrollo del mismo, Bosnia and Herzegovina, Hungría, República de Kirgystán, República de Tadjikistán, Turquía, Rumanía, Moldavia, Ucrania, Holanda, España, EFSA (Autoridad Europea de Seguridad Alimentaria), FAO (Organización de Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura) y OMS (Organización Mundial de la Salud).

Por parte de España estuvo representada AECOSAN, por parte de la Unidad de Comunicación. Además de realizar diversos ejercicios y prácticas relacionadas con la comunicación del riesgo, los distintos países tuvimos la oportunidad de presentar un caso práctico.

España, además dio a conocer en este encuentro el Informe "Compartiendo protocolos, experiencia y conocimiento sobre la gestión y la comunicación en crisis alimentarias", realizado dentro del grupo europeo de Jefes de Agencia (Heads of Agencies) y liderado por nuestro país.



6. Gestión de solicitud de uso de logotipos y contenidos institucionales

Se han recibido un total de 19 peticiones para la utilización de logotipos y otros contenidos institucionales de las cuales se han rechazado 3 por no cumplir con los objetivos de la Agencia.



7. Relación con los medios de comunicación

7.1 Notas de prensa

Se han elaborado y colgado en la página web numerosas noticias con las que se ha tratado de mantener un elevado nivel de

información sobre las actividades de AECOSAN en el desempeño de sus competencias, así como de la actualidad en materia de consumo, seguridad alimentaria y nutrición.

7.2 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.

8. Organización de desayunos informativos con medios de comunicación

Dentro del Plan de Actividades de AECOSAN, damos 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 han realizado dos convocatorias:

8.1 La nueva Ley de Defensa de los derechos de los consumidores

La protección a los consumidores se vio reforzada en 2014 con la aprobación definitiva de la Ley por la que se modifica el texto refundido de la Ley General para la Defensa de los Consumidores y Usuarios y otras leyes complementarias.

Se trata de la norma que incorpora a nuestro ordenamiento jurídico la Directiva 2011/83/CE sobre derechos de los consumidores, y que establece un nuevo marco para regular los contratos a distancia. La reforma no sólo supone un avance en la protección de los consumidores, sino que da un importante paso para aprovechar el potencial de las nuevas tecnologías y de las nuevas formas de consumo como motor de la reactivación económica.

Participó AECOSAN, desde la Subdirección General de Arbitraje y Derechos del Consumidor, junto a un representante del Consejo de Consumidores y Usuarios (CCU) y Presidente de la Comisión Técnica de Normativa.

Esta Jornada se desarrolló en la Sede de la Asociación de la Prensa de Madrid.

http://aesan.msssi.gob.es/AESAN/web/notas_prensa/AECOSAN_desayuno_informativo.shtml



8.2 La aplicación del Reglamento de Información al Consumidor

En este nuevo encuentro participaron tanto AECOSAN, desde la Subdirección General de promoción de la Seguridad Alimentaria, como el Ministerio de Agricultura, Alimentación y Medio Ambiente (MAGRAMA) y la Federación Española de Industrias de Alimentación y Bebidas (FIAB).

En esta ocasión el tema ha sido la Aplicación del Reglamento de Información al Consumidor. El Reglamento (UE) nº 1169/2011 del Parlamento Europeo y del Consejo de 25 de octubre de 2011 sobre la información alimentaria facilitada al consumidor, publicado en noviembre de 2011, es de aplicación desde el pasado 13 de diciembre de 2014.

Este Reglamento modifica las disposiciones de etiquetado de los alimentos antes vigentes en la Unión Europea, de forma que el texto consolida y actualiza dos campos de la legislación comunitaria en materia de etiquetado: el del etiquetado general de los productos alimenticios y el del etiquetado nutricional.

En este encuentro se dieron a conocer las principales novedades.

http://aesan.msssi.gob.es/AESAN/web/notas_prensa/desayuno_informativo_AECOSAN.shtml

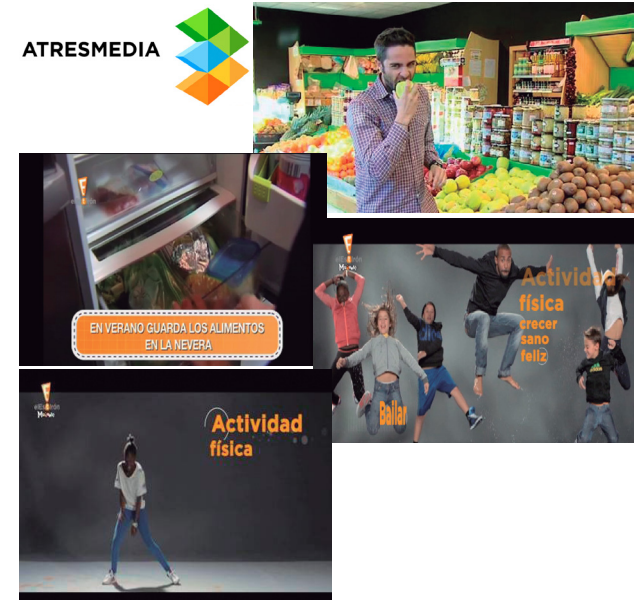


9. Emisiones de consejos con Atresmedia fruto de convenio

Hemos dado continuidad a las emisiones de mensajes para prevenir la obesidad infantil, promoviendo una alimentación saludable y actividad física, acordados mediante Convenio firmado con ATRESMEDIA.

Los medios de comunicación juegan un papel fundamental, porque son un potente vehículo de transmisión de ideas, de actitudes y también de valores.

Sin duda, este tipo de acciones son beneficiosas para la sociedad. La difusión de las mismas facilitan la percepción de temas relacionados con consumo, seguridad alimentaria y nutrición por parte de los ciudadanos.



La emisión se ha realizado en los diversos canales de la Corporación ATRESMEDIA

1. Consumo de fruta.
2. Actividad física (baile).
3. Seguridad alimentaria (manipulación de alimentos).
4. Actividad física (educación física).

También formamos parte del Jurado de El Estirón, con el fin de elegir Colegios Saludables.



10. 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 forma 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 y se ha creado un Bloque específico en la web, dentro de Temas Destacados que recopila toda la información disponible.

http://aesan.msssi.gob.es/AESAN/web/destacados/menos_desperdicio.shtml

11. Actividades formativas impulsadas desde esta Unidad

Desde la Unidad de Comunicación se han propuesta acción formativa:

- Estrategias y tácticas de comunicación interna.

12. Elaboración vídeo AECOSAN

El 3 de febrero de 2014 se publicó el Real Decreto 19/2014 del 17 de enero, por el que se refundían los organismos autónomos Instituto Nacional de Consumo y Agencia Española de Seguridad Alimentaria y Nutrición en un nuevo organismo autónomo denominado Agencia Española de Consumo, Seguridad Alimentaria y Nutrición y se aprueba su estatuto.

La Agencia Española de Consumo, Seguridad Alimentaria y Nutrición integrará y desempeñará, en el marco competencial de la Administración General del Estado, todas las funciones relacionadas con la protección de la salud y la seguridad de los consumidores, a excepción de aquellas funciones atribuidas reglamentariamente a otros organismos del Estado con los que se mantendrá una coordinación permanente.

Los organismos refundidos poseían gran entidad dentro de sus respectivos campos de actuación. Hemos considerado necesario elaborar un Vídeo Institucional que informe sobre la fusión al público en general y a los sectores que venían trabajando con cada uno de los organismos refundidos.



Secretaría General

1. Datos relativos a la gestión de los Recursos Humanos
 - 1.1 Plantilla de personal existente a 31 de diciembre de 2014 (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 Plan de pensiones
 - 1.10 Órdenes de viaje
 - 1.11 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. Actividades formativas y datos relativos a la atención al ciudadano
 - 7.1 Plan de formación interna
 - 7.2 Plan de formación continua
 - 7.3 Datos relativos a la atención al ciudadano



La Secretaría General es la unidad encargada de prestar los servicios comunes al resto de las unidades del organismo, transversalmente, ejerciendo como grandes grupos de funciones los de gestión de personal, gestión económica y presupuestaria, contratación y régimen interior, tecnologías de la información, asistencia técnica a órganos colegiados, asistencia jurídica y atención al ciudadano.

El carácter de organismo autónomo de la AECOSAN implica que desde la Secretaría General se gestionen todos los recursos económico-presupuestarios, materiales, así como los efectivos humanos. Esta gestión se extiende a las sedes de Madrid, en las calles calle Alcalá y Príncipe de Vergara, Majadahonda, Barajas y en la 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 al organismo, con participación de múltiples Instituciones en los órganos colegiados de dirección o asesoramiento, son numerosos los convenios firmados entre el organismo y otras entidades, ya sean públicas o privadas, que requieren de la asistencia técnico-jurídica, así como de gestión económica en su aplicación.

La Secretaría General también presta el apoyo a los diversos órganos colegiados antes citados. (Consejo de Dirección, Comisión Institucional, Consejo Consultivo, Comité Científico...)

En febrero de 2014 se produjo la fusión del Instituto Nacional de Consumo y la Agencia Española de Seguridad Alimentaria y Nutrición, siendo esta circunstancia un punto de inflexión en la gestión de la Secretaría General.

A partir de ese momento, no solo se incorpora personal del área de Administración de Consumo a la Secretaría General sino que se abre un período de adaptación, revisión y homogeneización de los principales procedimientos administrativos. Esta situación afecta fundamentalmente a las dos subdirecciones generales del área de Consumo pero también a las dos subdi-

recciones generales de Seguridad Alimentaria y Nutrición, así como a los laboratorios y a las vocalías asesoras.

En el seno de la Secretaría General las acciones se centran en la estandarización de los procedimientos relativos a la gestión de sus diversas áreas: recursos humanos, contratación, gestión económica, tecnologías y sistemas de información, área jurídica, formación, atención al ciudadano,...

Durante 2014 se pusieron las bases para la unificación de la nómina de haberes, con puesta en marcha el 1 de enero de 2015. Asimismo se planificó y preparó la incorporación de las subdirecciones y unidades del área de Consumo a la presupuestación anual por unidades para 2015.

En el área de contratación se procedió a evaluar y planificar, con una perspectiva estratégica, los contratos de los diversos laboratorios y centros administrativos que podrían unificarse para aprovechar las sinergias y ventajas de la contratación centralizada en el ámbito de la Agencia.

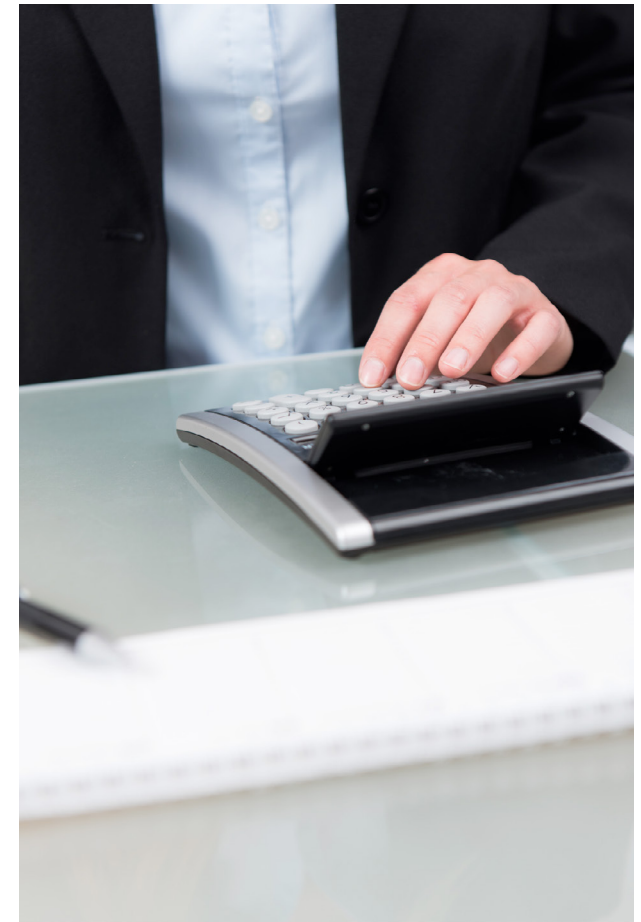
En el área de sistemas de información e Informática, tras la evaluación de las instalaciones de las sedes de Consumo, se procedió a definir los requerimientos y apoyos necesarios y se iniciaron contratos de mantenimiento globales para toda la Agencia. Asimismo se incorporaron las necesidades de las nuevas sedes a los programas de adquisición de ordenadores e impresoras con el objeto de sustituir la maquinaria obsoleta.

Las áreas de contabilidad se unieron bajo el mando de una sola jefatura de servicio.

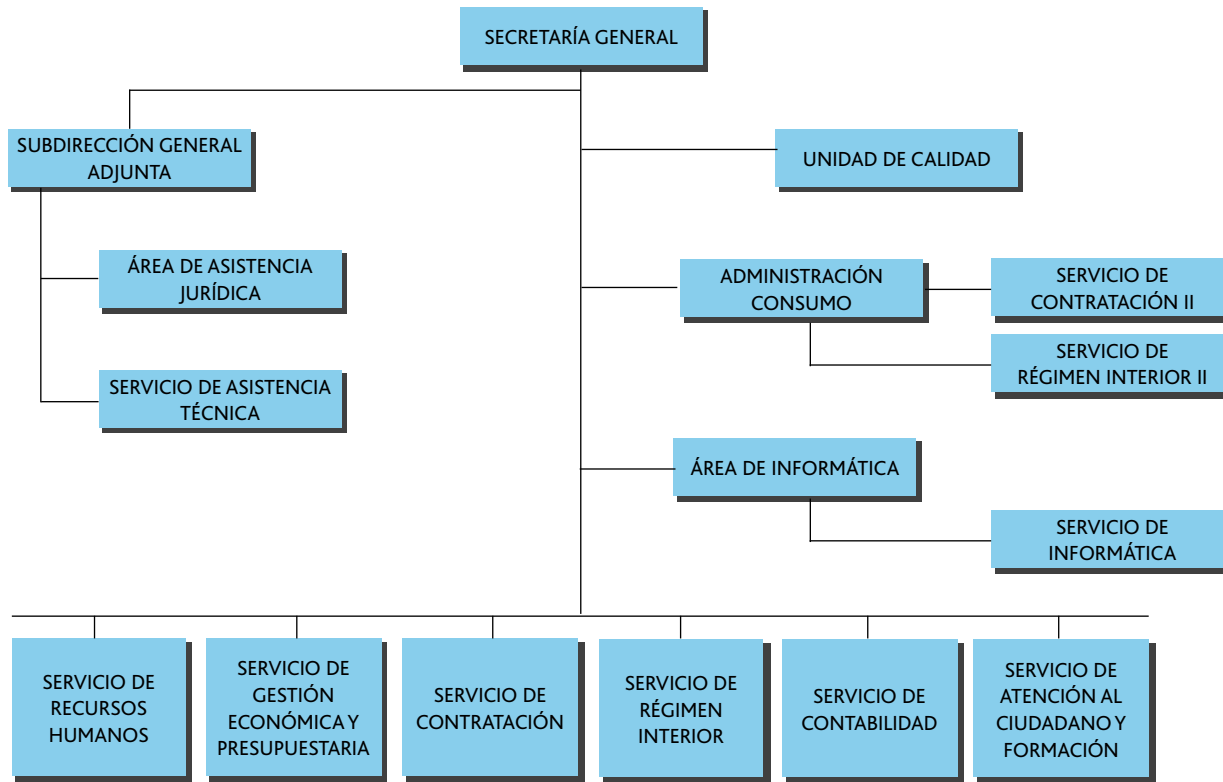
En el ámbito de la formación se unificaron los programas formativos de ambas sedes.

Finalmente, el área jurídica de la Secretaría General, asumió la coordinación del programa normativo de la nueva Agencia. Desde esta área jurídica se asume, en el ámbito de la Agencia, la coordinación y liderazgo de la Ley de Garantía de la Unidad de Mercado y la Ley de Transparencia, junto a la ya asumida en ejercicios anteriores Ley de Protección de datos.

Dadas las implicaciones del nuevo organismo resultante de



la fusión, el asesoramiento jurídico requerido desde la dirección ejecutiva experimentó un incremento significativo.



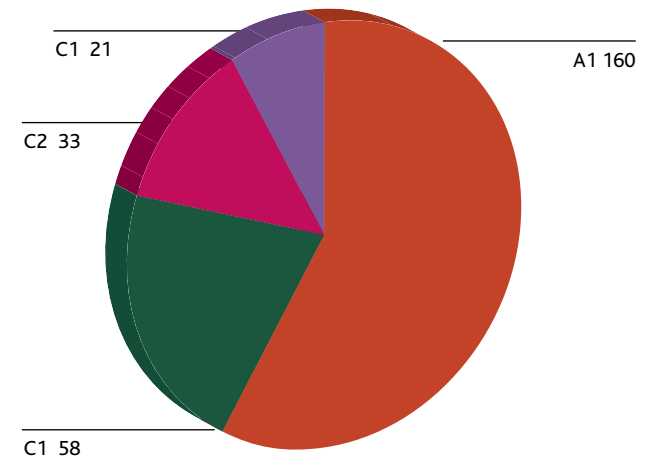
1.1 Plantilla de personal existente a 31 de diciembre de 2014 (efectivos reales)

Personal funcionario*	273
Personal laboral	100
Total	373

*Se incluye un alto cargo (directora ejecutiva).

1.2 Plantilla de personal funcionario por grupos/subgrupos (efectivos reales, excluidos altos cargos)

Grupo/Subgrupo	Total
A1	160
A2	21
C1	58
C2	33
Total	272



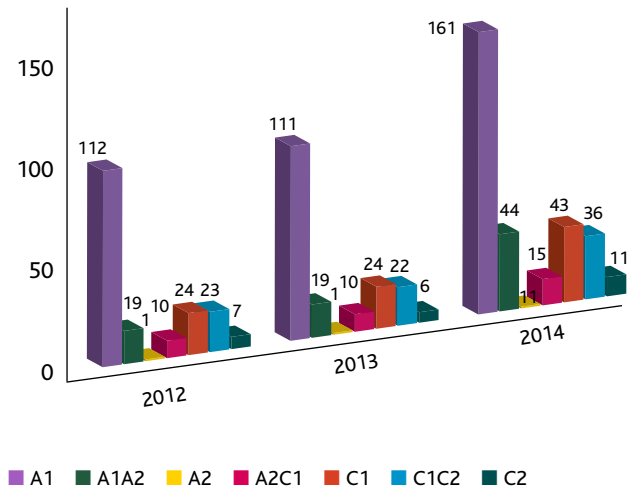
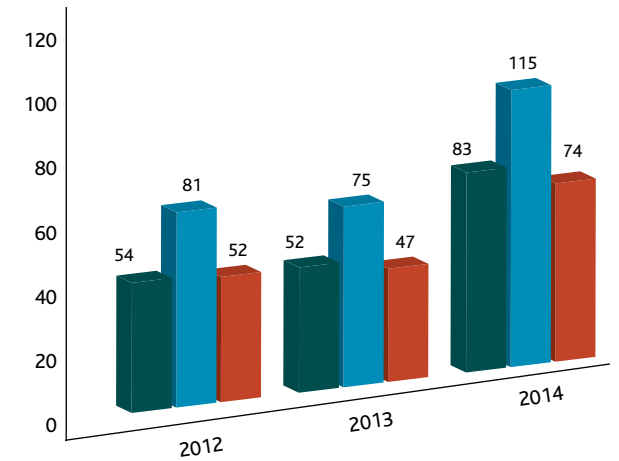
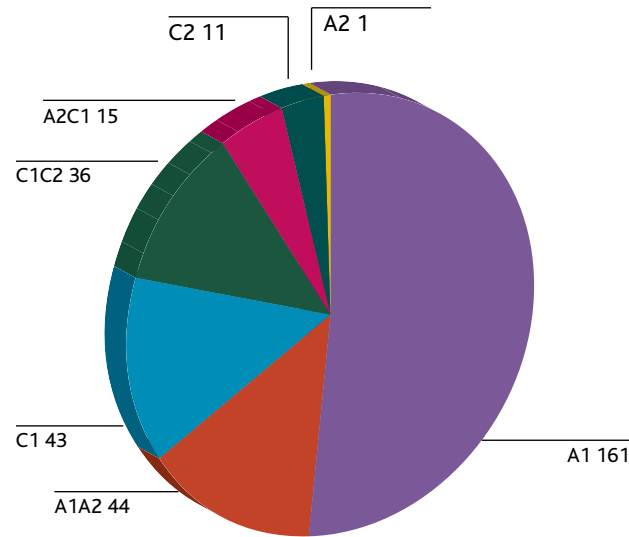
1. Datos relativos a la gestión de los Recursos Humanos

La gestión de recursos humanos de la AECOSAN ha supuesto en 2014 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.

1.3 Puestos de trabajo de funcionarios existentes por grupos/subgrupos

Grupo/Subgrupo	Total
A1	161
A1 A2	44
A2	1
A2C1	15
C1	43
C1C2	36
C2	11
Total	311

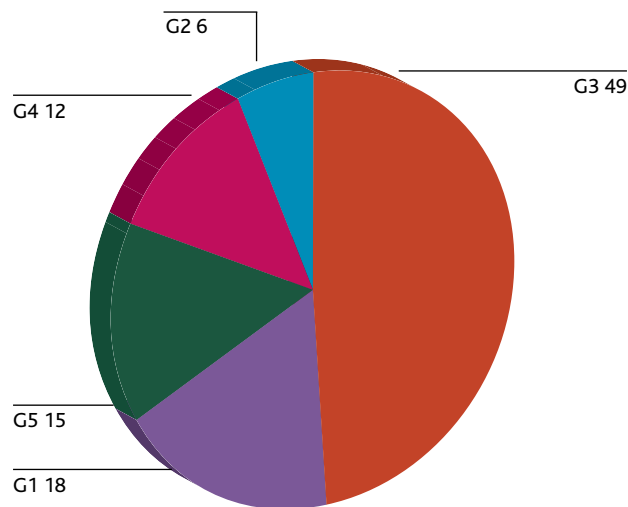


1.4 Plantilla de personal funcionario por niveles (efectivos reales)

Nivel	Total
30	8
29	3
28	29
26	43
24	101
22	14
20	0
18	16
17	3
16	39
15	9
14	7
Total	272

1.5 Plantilla de personal laboral por grupos profesionales (efectivos reales)

Grupo	Total
Grupo 1	18
Grupo 2	6
Grupo 3	49
Grupo 4	12
Grupo 5	15
Total	100



1.6 Expedientes de modificación de RPT personal funcionario

Tramitados: 3
Aprobados: 2
Denegados: 1

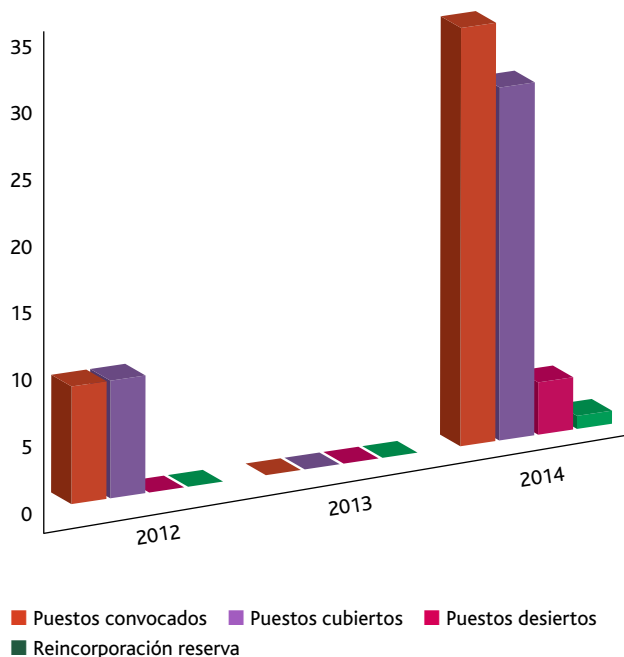
1.6 a Modificación, creación y supresión de puestos de personal funcionario

Concepto	Aprobados	Denegados	Total
Modificación CE y CD	0	10	10
Adscripción de Unidad	0	0	0
Cambio adscripción subgrupo	1	0	1
Creación	0	1	1
Total	1	11	12

1.7 Provisión de puestos de trabajo de personal funcionario

1.7.a Se ha iniciado la tramitación de un concurso de traslados que cuenta con informe favorable del MINHAP y que se publicará y resolverá durante 2015

Concepto	Total
Puestos convocados	32
Puestos adjudicados	27
Puestos desiertos	4
Reincorporación puesto reservado	1



1.7.b Comisiones de servicios voluntarias y adscripciones provisionales

Concepto	Total
Comisiones de servicio internas	22
Comisiones de servicio externas (altas)	3
Comisiones de servicio externas (bajas)	0
Adscripciones provisionales internas	0
Adscripciones provisionales externas (altas)	2
Adscripciones provisionales externas (bajas)	8
Total	35

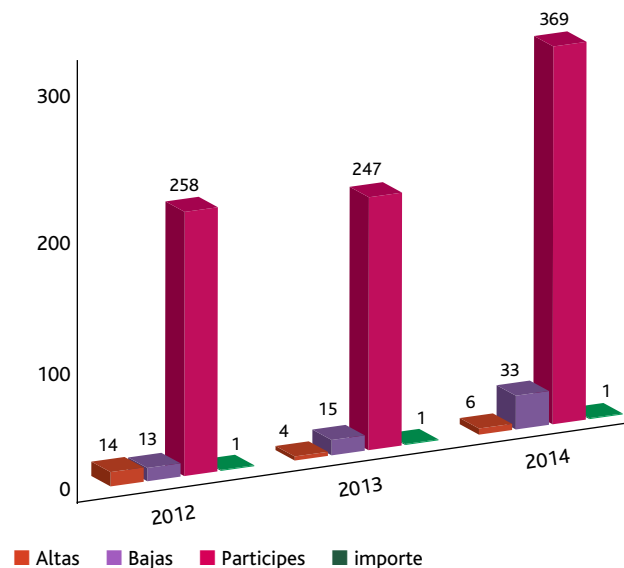
1.8 Ayudas sociales

Perceptores	327
Importes	40.194,65 €
Subvenciones para estudios	958,25 €

1.9 Plan de pensiones

Sin aportaciones en aplicación de la LPGE 2014.
Sin aportaciones desde 2012.

- Altas: 6
- Bajas: 33
- Contribuyentes: 69



1.10 Órdenes de viaje

Nº de desplazamientos tramitados	578
Nº de desplazamientos efectuados	500
Comisionados	152

1.11 Anticipos reintegrables

A personal funcionario	6
A personal laboral	1
Importe	13.121,37 €

2. Datos relativos a la gestión económico-financiera

2.1 Datos económicos

El Real Decreto 19/2014, de 17 de enero, por el que se refunden los organismos autónomos Instituto Nacional del Consumo (INC) y Agencia Española de Seguridad Alimentaria y Nutrición (AESAN) en un nuevo organismo autónomo denominado Agencia Española de Consumo, Seguridad Alimentaria y Nutrición (AECOSAN), establecía en la Disposición transitoria segunda. "Operaciones contables y presupuestarias. 1. Las operaciones ejecutadas durante el ejercicio 2014 por la AECOSAN, se registrarán en la contabilidad y el presupuesto de cada uno de los organismos extinguidos, según el ámbito al que correspondan dichas operaciones".

En base a ello, la información se ofrece por cada uno de los programas presupuestarios que corresponden a los extintos organismos autónomos (AESAN 313C "Seguridad Alimentaria y Nutrición") e (INC 492O "Protección y promoción de los derechos de los consumidores y usuarios"). En los casos que se cree de mayor interés se presenta también la información consolidada de la AECOSAN.

El presupuesto aprobado para la AESAN en el ejercicio 2014 fue de 14.936.500,00 euros y el crédito definitivo, una vez cursadas las distintas modificaciones presupuestarias ascendió a 17.134.098,63 €. En el caso del INC el presupuesto inicial ascendió a 16.447.470,00 € y el definitivo a 18.853.710,18 €.

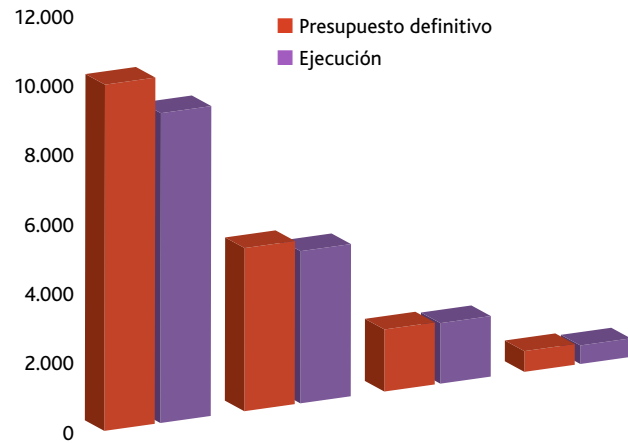
A continuación se detalla, a nivel de Capítulo, la distribución del presupuesto, con indicación del porcentaje de ejecución:

AESAN. Programa 313C

Capítulo	Crédito inicial	Crédito definitivo	Compromisos de gastos	Porcentaje %	Obligaciones reconocidas	Porcentaje %
I	10.010.210,00	10.010.210,00	9.698.164,46	96,88	8.958.316,81	89,49
II	4.064.290,00	4.716.719,00	4.577.829,05	97,06	4.399.899,80	93,28
IV	250.000,00	1.795.169,63	1.774.160,57	98,83	1.749.995,12	97,48
VI	600.000,00	600.000,00	585.392,38	97,57	535.885,77	89,31
VIII	12.000,00	12.000,00	8.092,69	67,44	8.092,69	67,44
Total	14.936.500,00	17.134.098,63	16.643.639,15	97,14	15.652.190,19	91,35

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

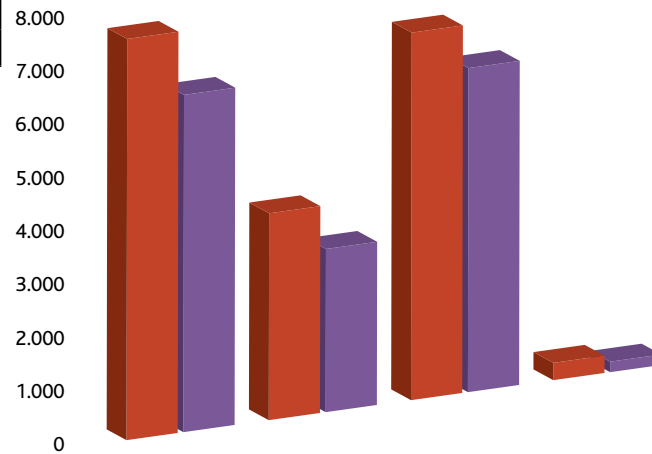


	I	II	IV	VI
■ Presupuesto definitivo	10.010	4.717	1.795	600
■ Ejecución	8.958	4.400	1.750	536

Capítulo	Crédito inicial	Crédito definitivo	Compromisos de gastos	Porcentaje %	Obligaciones reconocidas	Porcentaje %
I	6.725.730,00	7.610.130,00	7.303.588,45	95,97	6.396.949,39	84,06
II	2.521.490,00	3.922.713,188	3.490.465,20	88,98	3.094.844,98	78,90
IV	6.971.410,00	6.971.410,00	6.147.969,16	88,19	6.147.370,213	88,18
VI	207.800,000	328.417,00	198.527,62	60,45	198.527,62	60,45
VIII	21.040,00	21.040,00	5.028,68	23,90	5.028,68	23,90
Total	16.447.470,00	18.853.710,18	17.145.579,11	90,94	15.842.720,88	84,03

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 de porcentajes de ejecución sobre el presupuesto inicial y definitivo



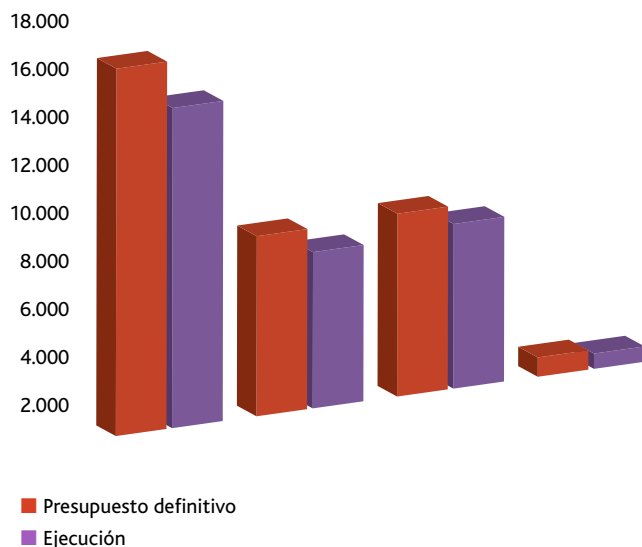
	I	II	IV	VI
■ Presupuesto definitivo	7.610	3.920	6.971	328
■ Ejecución	6.397	3.095	6.147	199

■ Presupuesto definitivo
■ Ejecución

Capítulo	Crédito inicial	Crédito definitivo	Compromisos de gastos	Porcentaje %	Obligaciones reconocidas	Porcentaje %
I	16.735.940,00	17.620.340,00	17.001.752,91	96,49	15.355.266,20	87,15
II	6.585.780,00	8.639.432,18	8.068.294,25	93,39	7.494.744,78	86,75
IV	7.221.410,00	8.766.579,63	7.922.129,73	90,37	7.897.365,33	90,08
VI	807.800,00	928.417,00	783.920,00	84,44	734.413,39	79,10
VIII	33.040,00	33.040,00	13.121,37	39,71	13.121,37	39,71
Total	31.383.970,00	35.987.808,81	33.789.218,26	93,89	31.494.911,07	87,52

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 de porcentajes de ejecución sobre el presupuesto inicial y definitivo



0	I	II	IV	VI
■	17.620	8.639	8.767	928
■	15.355	7.495	7.897	734

2.2 Modificaciones presupuestarias

Durante el ejercicio 2014, se han tramitado diversas modificaciones presupuestarias, como consecuencia de la necesidad de afrontar nuevos proyectos que no figuraban en el presupuesto inicial, para el cumplimiento de sentencias judiciales y por ingresos recibidos de la Unión Europea y de organismos nacionales. El detalle de las citadas modificaciones es el siguiente:

AESAN. Programa 313C

- Suplemento de crédito por importe de 406.429,00 € en el capítulo II para financiar gastos de mantenimiento de equipos, suministros de reactivos de los laboratorios, trabajos realizados con apoyo de empresas externas, etc.
- Crédito extraordinario por importe de 1.545.169,63 € en el capítulo IV para dar cumplimiento a la sentencia de la Audiencia Nacional de 22 de enero de 2014, por la que se declara la responsabilidad patrimonial de la administración y se reconoce una indemnización a favor de Laboratorios Ordesa, S.L.
- Generación de crédito por importe de 246.000,00 € en el Capítulo II como consecuencia de los ingresos recibidos de la Unión Europea como ayuda financiera para el Laboratorio de Referencia de la Unión Europea de Biotoxinas Marinas

- Generación de crédito por importe de 169.198,89 € en el Capítulo II como consecuencia de los ingresos recibidos del Servicio de la Política de Consumidores de la Comisión Europea como pago de la prefinanciación del Proyecto ECC-NET SPAIN 2014 8123 suscrito entre el INC y la *Consumers, Health and Food Executive Agency* (CHAFEA).

2.3 Pagos efectuados por el sistema de anticipo de caja fija

En el ejercicio 2014 existían en la AECOSAN dos cajas pagadoras por el sistema de anticipos de caja fija, una para cada uno de los programas presupuestarios.

AESAN. Programa 313C

Mediante el sistema de anticipo de caja fija se han realizado pagos por un total de 990.074,91 €, habiéndose realizado diez reposiciones.

Para realizar todos los pagos se han tramitado:

- 1.621 transferencias bancarias nacionales por importe de 943.163,95 €,
- 50 transferencias bancarias al extranjero por importe de 41.081,09 € y
- 485 pagos en metálico por importe de 5.829,87 €.

INC. Programa 492O

Mediante el sistema de anticipo de caja fija se han realizado pagos por un total de 693.248,57 €, habiéndose realizado 15 reposiciones.

Para realizar todos los pagos se han tramitado:

- 1.399 transferencias bancarias nacionales por importe de 662.209,73 €,
- 15 transferencias bancarias al extranjero por importe de 5.924,20 €,
- un cargo en cuenta por importe de 627,42 €,

- 25 pagos mediante cheques por importe de 18.843,24 €
- 178 pagos en metálico por importe de 5.643,98 €.

2.4 Contratos administrativos gestionados

En 2014 la actividad contractual desarrollada por la Secretaría General ha sido la siguiente:

AESAN. Programa 313C

Expedientes con actividad económica en el ejercicio 2014			Expedientes adjudicados en el ejercicio 2014		
Capítulo I			Capítulo I		
Tipo de expediente	Nº de expedientes	Cuantía	Tipo de expediente	Nº de expedientes	Cuantía
Servicios	12	46.114,78 €	Servicios	12	50.003,09 €
Capítulo II			Capítulo II		
Tipo de expediente	Nº de expedientes	Cuantía	Tipo de expediente	Nº de expedientes	Cuantía
Suministro	10	184.029,35 €	Suministro	8	197.124,07 €
Servicios	44	1.619.207,56 €	Servicios	25	758.930,04 €
Convenios	13	799.456,95 €	Convenios	23	344.657,26 €
Encomiendas	3	1.015.822,24 €	Encomiendas	2	1.387.779,45 €
Arrendamiento	1	16.149,00 €	Arrendamiento	1	41.179,95 €
Total	71	3.634.665,10 €	Total	59	2.729.670,77 €
Capítulo IV			Capítulo IV		
Tipo de expediente	Nº de expedientes	Cuantía	Tipo de expediente	Nº de expedientes	Cuantía
Becas	12	228.990,94 €	Becas	12	228.990,94 €
Sentencias	1	1.545.169,63 €	Sentencias	1	1.545.169,63 €
Total	13	1.774.160,57 €	Total	13	1.774.160,57 €
Capítulo VI			Capítulo VI		
Tipo de expediente	Nº de expedientes	Cuantía	Tipo de expediente	Nº de expedientes	Cuantía
Suministro	27	323.143,98 €	Suministro	27	323.143,98 €
Servicios	11	256.652,35 €	Servicios	7	356.782,82 €
Convenio	7	5.596,05 €	Convenio	7	5.596,05 €
Total	45	585.392,38 €	Total	41	685.522,85 €



Independientemente de los expedientes anteriores, se tramitaron 17 contratos menores por un importe total de 238.547,13 € cuyos pagos se realizaron por el sistema de anticipo de caja fija.

INC. Programa 4920

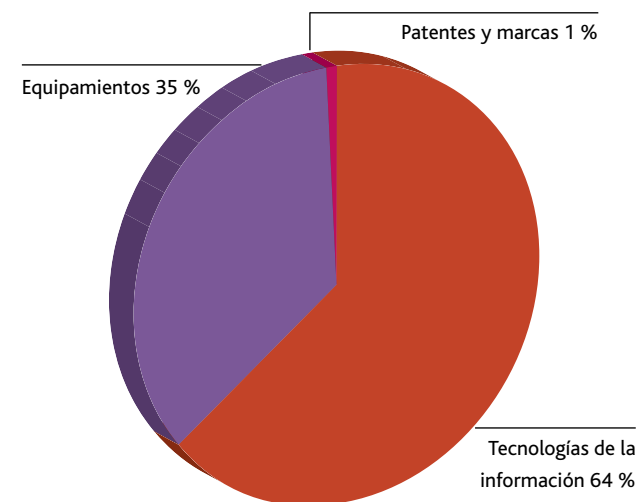
Expedientes con actividad económica en el ejercicio 2014			Expedientes adjudicados en el ejercicio 2014		
Capítulo I			Capítulo I		
Tipo de expediente	Nº de expedientes	Cuantía	Tipo de expediente	Nº de expedientes	Cuantía
Servicios	7	83.510,45 €	Servicios	5	45.951,47 €
Capítulo II			Capítulo II		
Tipo de expediente	Nº de expedientes	Cuantía	Tipo de expediente	Nº de expedientes	Cuantía
Suministro	7	77.832,69 €	Suministro	8	42.487,87 €
Servicios	56	2.267.663,46 €	Servicios	27	922.885,77 €
Encomiendas	2	482.759,32 €	Encomiendas	1	326.946,01 €
Total	65	2.828.255,47 €	Total	36	1.292.319,65 €
Capítulo IV			Capítulo IV		
Tipo de expediente	Nº de expedientes	Cuantía	Tipo de expediente	Nº de expedientes	Cuantía
Becas	6	37.134,72 €	Becas	6	37.134,72 €
Subvenciones	66	3.062.861,20 €	Subvenciones	66	3.062.861,20 €
Otros	1	3.047.973,24 €	Otros	1	3.047.973,24 €
Total	73	6.147.969,16 €	Total	73	6.147.969,16 €
Capítulo VI			Capítulo VI		
Tipo de expediente	Nº de expedientes	Cuantía	Tipo de expediente	Nº de expedientes	Cuantía
Suministro	9	100.941,89 €	Suministro	9	158.635,69 €
Servicios	2	97.585,73 €	Servicios	1	65.057,15 €
Total	11	198.527,62 €	Total	10	223.692,84 €

2.5 Inversiones realizadas

Las inversiones realizadas (obligaciones reconocidas) en el ejercicio 2014 son las que aparecen reflejadas en el cuadro siguiente:

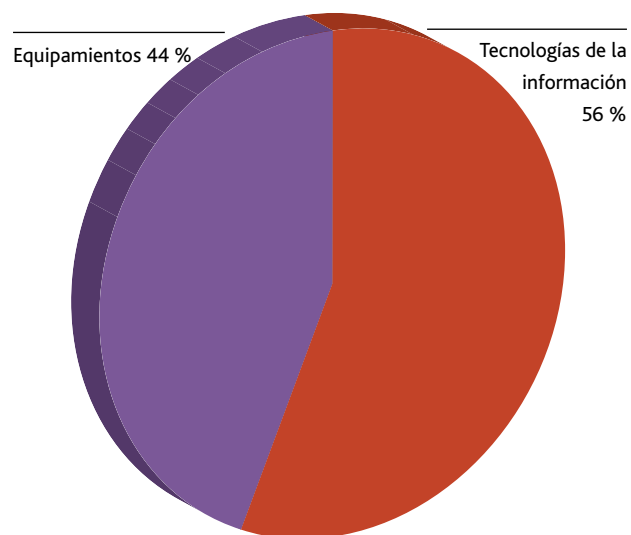
AESAN. Programa 313C

Detalle de la inversión	Sede	Importes en €
Tecnologías de la información	Todas las sedes	343.943,99
Equipamientos	Servicios centrales	3.820,10
	LRUEBM	71.517,15
	CNA	113.238,79
	Subtotal	188.576,04
Patentes y marcas	Servicios centrales	3.365,74
Totales		535.885,77



INC. Programa 4920

Detalle de la inversión	Sede	Importes en €
Tecnologías de la información	Todas las sedes	112.008,93
Equipamientos	Servicios centrales	4.549,71
	CICC	81.968,98
	Subtotal	86.518,69
Totales		198.527,62



3. Convenios de colaboración celebrados por AECOSAN

La AECOSAN, ha firmado a lo largo de 2014 los convenios de colaboración, tanto con entidades públicas, como privadas, que a continuación se relacionan:

1. Con la Autoridad Europea en Seguridad Alimentaria (EFSA), en materia de cooperación para el desarrollo del Punto Focal en España durante 2014.
2. Con el Colegio Oficial de Veterinarios de Madrid (COVM), para la formación de alumnos en el Master de Seguridad Alimentaria.
3. Con la Universidad Complutense de Madrid, para la formación de alumnos en el Master de Seguridad Alimentaria.
4. Con el Sector de Distribución de Productos Alimenticios (ANGES, ASEDAS, ACES), como punto de contacto en la Red de Alerta Alimentaria Nacional.
5. Con Equipos de Gestión Cultural S.A., en materia de colaboración a través del proyecto "España se mueve".
6. Con el Centro Estudios Superiores de la Industria Farmacéutica (CESIF), para la formación de alumnos en Tecnología Control y Seguridad Alimentaria, Biotecnología de la Salud y en Tecnología y Gestión de Empresas Biotecnológicas.
7. Con la Autoridad Europea en Seguridad Alimentaria (EFSA), para la recepción de una ayuda otorgada para la codificación de los alimentos españoles incluidos en sus bases de datos, de acuerdo con el nuevo sistema armonizado de codificación.
8. Ministerio de Agricultura, Alimentación y Medio Ambiente, Ministerio de Asuntos Exteriores y Cooperación, Alto Comisionado del Gobierno para la Marca España, Ministerio de Educación, Cultura y Deporte y Real Academia de Gastronomía, para una actuación conjunta en materia de educación en la Alimentación y la gastronomía.
9. Memorando de entendimiento con la Secretaría General de la Organización de los Estados Americanos para la Protec-

ción y Promoción de los derechos de las personas consumidoras y usuarias.

Así mismo se han renovado o modificado a través de sus respectivas adendas los siguientes convenios:

1. Con el Consejo General de Colegios Oficiales de Farmacéuticos, para la difusión de información relacionada con la Seguridad Alimentaria y Nutrición.
2. Con el Instituto de Investigación y Tecnología Alimentaria (IRTA), en materia de asesoramiento sobre bienestar animal.
3. Con el Foro Interalimentario, para la potenciación de sus objetivos comunes en materia de información, formación, promoción de estilos de vida saludables y formación continuada de los profesionales del ámbito alimentario.
4. Con la Confederación Española de detallistas de la Carne y la Asociación de Fabricantes y comercializadores de Aditivos y Complementos Alimentarios (CEDECARNE-AFCA), para la reducción de grasas y sal en carnes y productos de charcutería.
5. Con la Federación Española de Sociedades de Nutrición, Alimentación y Dietética (FESNAD), con objeto de establecer unas bases generales de colaboración entre ambas instituciones para impulsar y promover acciones conjuntas de información y educación dirigidas a la población sobre temas relacionados con la alimentación y la nutrición.
6. Con la Fundación Alimentum para el desarrollo de un Plan de Comunicación sobre Hábitos de Vida Saludables en la población española.

Así mismo, 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 Minis-

terio de Empleo y Seguridad Social, sigue vigente en 2014, el convenio suscrito el 7 de diciembre de 2012, 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 2014 el Área de Informática de la AECOSAN ha mantenido la misma línea de actuación que el año anterior, en cuanto a la política vigente de contención del gasto y consolidación de los servicios existentes. Además, se han realizado una serie de actuaciones para armonizar los servicios informáticos a las nuevas necesidades que surgen como consecuencia de la reunificación de los extintos INC y AESAN. A modo ilustrativo, a continuación se muestran las directrices estratégicas que marcado la gestión de los recursos humanos y presupuestarios del Área de Informática durante todo el año 2014:

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 2014 se detallan en los siguientes apartados.

4.1 Contratación administrativa y gestión de contratos en el área de informática

- Licitación de un nuevo contrato de mantenimiento del equipamiento microinformático en cada una de las cinco sedes de la AECOSAN.
- Adquisición de material microinformático:
 - 206 ordenadores personales de sobremesa y su respectivo software ofimático, para la sustitución de equipos de más de 7 años.
 - 7 Impresoras de sobremesa.
 - 5 ordenadores portátiles.
 - 18 tabletas.
 - 5 escáneres de sobremesa.
- 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 nueve fotocopiadoras departamentales y el alquiler de otras cuatro.
- 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.

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 desarrollo de una 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.
- 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:
 - Contrato para la elaboración y gestión de la campaña divulgativa Activilandia.

4.3 Proyectos internos a cargo del personal del área de informática

- Desarrollo de una aplicación web para la gestión de convocatorias de ayudas sociales y de estudios para la convocatoria del año 2014.
- 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, e instalación en un servidor virtualizado.
- Modernización de la aplicación de asignaciones de teléfonos y gestión de préstamos a los usuarios.
- 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 2014 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 2014 se han solucionado 2.182 incidencias

en cada una de las cinco sedes de la AECOSAN, y el tiempo medio de resolución de las incidencias ha sido de 4,5 días.

- A continuación se muestran el desglose de incidencias resueltas, según su naturaleza:

Tipo de Incidencia/Solicitud#	
Comunicaciones: telefonía fija	37
Comunicaciones: telefonía móvil	25
Comunicaciones: problemas de red	92
Cuentas: baja de usuarios	20
Cuentas: desbloqueo de cuentas de usuario	71
Cuentas: modificaciones, permisos y autorizaciones	134
Cuentas: nuevas cuentas de usuarios	14
Hardware: instalación de equipamiento informático	118
Hardware: reparación/sustitución de equipos	147
Software: configuración de equipos	210
Software: problemas de funcionamiento de software/aplicación	208
Software: solicitud instalación de software específico	62
Solicitudes: petición de consumibles informáticos	222
Solicitudes: petición de Tokens criptográficos	7
Solicitudes: preparación de sala de reuniones	196
Otros: incidencias/solicitudes de otra naturaleza	619

5. Actividades en materia de asuntos jurídicos

El 3 de febrero de 2014 se publicó en el Boletín Oficial del Estado el Real Decreto 19/2014, de 17 de enero, por el que se refundían el Instituto Nacional de Consumo y la Agencia Española de Seguridad Alimentaria y Nutrición en un nuevo organismo autónomo denominado Agencia Española de Consumo, Seguridad Alimentaria y Nutrición, AECOSAN, y se aprobaba su estatuto. Ello ha motivado que el ejercicio 2014 haya sido un año de profundos ajustes organizativos y de implementación,

muy en particular para la Secretaría General, y dentro de la misma para esta Área.

El Área de Asuntos Jurídicos, adscrita a la Secretaría General de la Agencia Española de Seguridad Alimentaria y Nutrición ha participado en el desarrollo de los trabajos del Organismo durante el 2013, a través de las actividades que a continuación se reseñan.

- 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 ocho proyectos normativos correspondientes a las siguientes normas: siete reales decretos y una orden ministerial. Todas ellas son de iniciativa de este organismo.

Su tramitación ha dado lugar a que a lo largo de este ejercicio se hayan aprobado y publicado 4 Reales Decretos continuándose a 31 de diciembre con la tramitación del resto de los proyectos.

Asimismo, se han informado 28 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.
- Proyectos de Reales Decretos: 19.
- Proyectos de Órdenes Ministeriales: 4

Se ha facilitado asesoramiento jurídico a la Comisión Interministerial para la Ordenación Alimentaria (CIOA) realizando el seguimiento de las 4 sesiones celebradas por la misma en 2014.

Así mismo, 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: 8.
- 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: 30.
- Anteproyectos de Ley: 17.
- Estudio y, en su caso, informe de cuestiones prejudiciales y recursos comunitarios: 30.
- Telefónicas y presenciales: más de 440 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

Asimismo, en esta anualidad 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

La Ley 19/2013, de 9 de diciembre, de transparencia, acceso a la información pública y buen gobierno (LTBG), dispone que la transparencia, el acceso a la información pública y las normas de buen gobierno deban ser los ejes fundamentales de toda acción pública y se designó 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 marca en dos ámbitos fundamentales: publicidad activa y el derecho de acceso. La ley entró en vigor el 12 de diciembre y tras la puesta en marcha de las herramientas informáticas creadas *ad hoc* se tramitó una solicitud de información.

Becas

En el 2014 venció el plazo de un año de la prórroga que se suscribió en 2013 con los becarios adjudicatarios de las becas, convocadas por Resolución de 1 de marzo de 2011 (BOE de 15 de marzo de 2011) y el Área Jurídica gestionó la tramitación de su última renovación.

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 como ocurría hasta el pasado ejercicio 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 trascendencia que cualitativamente tiene su trabajo pero que resulta esencial para el buen funcionamiento de la Agencia.



6. Datos relativos a los órganos colegiados

El servicio de asistencia técnica a órganos colegiados, dentro de la Secretaría General de la Agencia, ha proporcionado durante el año 2014 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 encuentran representados miembros de la administración, de los sectores industriales, y de los consumidores. Todos ellos personas de reconocida competencia profesional en cualquiera de los ámbitos relevantes para el funcionamiento de la Agencia. Entre otros cometidos, además de establecer las líneas generales de actuación, el consejo de dirección ha aprobado el anteproyecto de presupuestos, la memoria de actividades y el plan anual de actividades del organismo. A lo largo del 2014 el consejo de dirección se ha reunido en once ocasiones.

http://aesan.msssi.gob.es/AESAN/web/sobre_aesan/subseccion/consejo_direccion.shtml

– Comisión institucional

Es el órgano de cooperación y coordinación, interterritorial e interdepartamental entre las administraciones públicas con competencias en seguridad alimentaria y nutrición. Está compuesta por representantes de la administración central, autonómica y local.

La Comisión Institucional se ha reunido en pleno en seis ocasiones durante 2014. 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 diez ocasiones y han sido numerosos los grupos de trabajo específicos formados a lo largo del 2014. Es de destacar que gracias a las nuevas tecnologías, especialmente a las comunicaciones a través de videoconferencia, se han podido celebrar un mayor número de reuniones con la participación de las comunidades autónomas. Esto ha supuesto mayor agilidad, eficacia de trabajo y gestión de recursos humanos, así como un importante ahorro económico para la administración.

http://aesan.msssi.gob.es/AESAN/web/sobre_aesan/subseccion/comision_institucional.shtml

– Consejo consultivo

Es el órgano de participación activa de la sociedad en los asuntos relacionados con la seguridad alimentaria y la nutrición. En él se encuentran representados las organizaciones sociales y económicas más representativas, así como distintas organizaciones colegiales. A lo largo del año 2014 los miembros del consejo consultivo han permanecido regularmente informados de las actividades de la Agencia, y en todo caso a través de las dos sesiones ordinarias establecidas. Esto es, sin perjuicio de sus funciones de consulta y asesoría a requerimiento del consejo de dirección o la dirección ejecutiva en materia de seguridad alimentaria y en situaciones de crisis o emergencias.

http://aesan.msssi.gob.es/AESAN/web/sobre_aesan/subseccion/consejo_consultivo.shtml

– Comité Científico

El Comité Científico es el órgano de la Agencia que asume las funciones de proporcionar a dicho organismo 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.

Tras la publicación del Real Decreto 19/2014 de 17 de enero donde se aprueba el Estatuto de la nueva AECOSAN, el Comité Científico se integra en dos secciones, una de seguridad alimentaria y nutrición, y otra de consumo.

La 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 2014.

http://aesan.msssi.gob.es/AESAN/web/evaluacion_riesgos/detalle/comite_cientifico.shtml

La sección de consumo se ha ido creando a lo largo de este año, concluyendo el proceso de selección en el mes de octubre con la aprobación de candidatos propuestos por la Presidencia en el Consejo de Dirección. Esta sección cuenta con diez miembros de reconocida competencia científica en ámbitos relacionados con cada una de las materias que se señalan en el apartado 4 de dicho artículo 26 del Estatuto. La primera sesión constitutiva se celebraría ya en 2015.

http://consumo-inc.gob.es/noticias/Notasdeprensa/2015/comite_cientifico.htm

– 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 el artículo 38.1 de la Ley 17/2011 de 5 de julio de Seguridad Alimentaria y Nutrición. Su sesión constitutiva tuvo lugar el día 13 de junio de 2013. A partir de entonces el órgano trabaja en comisiones y grupos celebrados en muchas ocasiones a través de videoconferencia. Volvió a reunirse en pleno el 30 de junio de 2014.

<http://www.observatorio.naos.aesan.msssi.gob.es/web/observatorio/seccion/organizacion.shtml>

Reuniones celebradas (2014)

Órganos colegiados		2014
Consejo de dirección		11
Comisión institucional	Pleno	6
	Foro de discusión técnica	10
Comité científico		4
Consejo consultivo		2
Observatorio de la nutrición y estudio de la obesidad		1
Total reuniones		34

7. Actividades formativas y datos relativos a la atención al ciudadano

7.1 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 2014, al que han accedido los empleados públicos de AESAN, con la siguiente distribución:

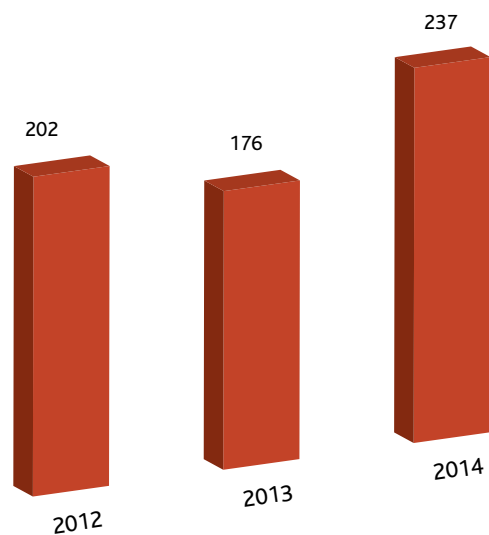
Actividades formativas en las que han participado los empleados publicos de AECOSAN. Plan de formación interna 2014		
Curso	Nº asistentes	Nº asistentes
Impartidos en la sede del MSSSI	Prevención riesgos músculo-esqueléticos	20
	Contratación en el sector público	2
	Protección datos carácter personal	2
	Curso básico de alimentación, nutrición y dietas	7
	Hacia un nuevo modelo de gestión pública	3
	Modernización del lenguaje administrativo	4
	Francés refuerzo conversacional	1
	Primeros auxilios	2
	Cómo hablar con eficacia	3
	Gestión páginas web	2
	Prevención riesgos laborales	2
	Habilidades para predirectivos y manos intermedios	2
	IRPF y Seguridad Social	3
	Calidad en la gestión administrativa	4
	Manejo fuentes información SNS	1
	Androids para tablets y móviles	1
	Comunicación, protocolo y organización eventos	2
	Gestión del tiempo y la carga de trabajo	1
	Administración electrónica	2
	Procedimientos administrativos especiales	1
Habilidades en atención al público	1	
Gestión presupuestaria y económica en el SP	1	
Inglés en el LBM	5	
Impartidos en AECOSAN	Calidad y sistemas de gestión de calidad	9
	Estrategias y tácticas de comunicación	9
	Entorno estadístico R	10
	Conceptos básicos del análisis estadístico de datoS II	20
	Reuniones en inglés (3 ediciones)	19
	Presentaciones en inglés (2 ediciones)	15
	Inglés intensivo	31
Facturación	16	

7.2 Plan de formación continua

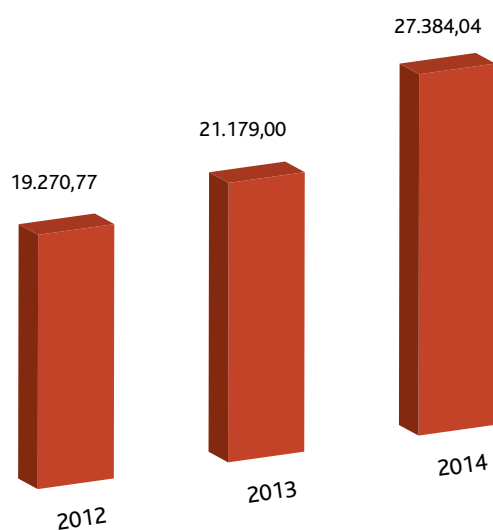
Dentro del marco de la formación continua, subvencionada por el INAP, para el año 2014, aprobada mediante resolución de dicho organismo, de 26 de mayo de 2014, los recursos recibidos se destinaron a las siguientes actividades formativas:

Personal de AECOSAN que ha participado en el plan de formación continua 2014			
Curso	Nº empleados	Nº empleados	Importe
Impartidos en AECOSAN	Ingles en el ámbito de la seguridad alimentaria	30	2.624,40 €
	Protección de datos de carácter personal	11	1.035,00 €
Nº total de asistentes		41	
Cursos gestionados directamente por el servicio de formación de la Secretaría General		2	
Importe		3.659,40 €	

Comparativa de formación. Asistentes



Comparativa de formación. Importe



7.3 Datos relativos a la atención al ciudadano

Durante el año 2014, 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 2014 se han recibido 3.004 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 Secretaria General
Subdirección General de Promoción de la Seguridad Alimentaria	1.940	545	1.200
Secretaría General	865	0	865
Oficina de comunicación	80	77	0
Subdirección General de Coordinación de Alertas y Programación del Control Oficial	20	16	4
Laboratorio de Biotoxinas Marinas	3	3	0
Centro Nacional de Alimentación	55	21	34
Estrategia NAOS	41	41	0
Total	3.004	703	2.103

El porcentaje de preguntas respondidas en el año 2014 ha sido el 93 % de las recibidas y el tiempo medio de respuesta de 15 días.

