



agencia española
de seguridad alimentaria
y nutrición

memoria 2008



GOBIERNO
DE ESPAÑA

MINISTERIO
DE SANIDAD
Y POLÍTICA SOCIAL



agencia
española de
seguridad
alimentaria y
nutrición

Agencia Española de Seguridad Alimentaria y Nutrición
Alcalá, 56 - 28071 Madrid
www.aesan.msps.es

Presidente

Roberto Sabrido Bermúdez

Directora Ejecutiva

Ana María Troncoso González

Secretario General

Octavio Rivera Atienza

Subdirección General de Gestión de Riesgos Alimentarios

Rosa Sanchidrián Fernández

Subdirección General de Coordinación Científica

Jesús Campos Amado

Subdirección General de Coordinación de Alertas Alimentarias
y Programación de Control Oficial

Milagros Nieto Martínez

Vocal Asesor Estrategia NAOS

Juan Manuel Ballesteros Arribas

Vocal Asesora

Ana Canals Caballero

Vocal Asesor

Juan Julián García Gómez

Oficina de Comunicación

Héctor Alonso Martín

Centro Nacional de Alimentación

Director

Fernando Tovar Hernández

Subdirector

José Juan Sánchez Sáez

Diseño y maquetación

Montserrat Gómez Cornago

NIPO: 355-09-004-8

Introducción

3

Más control, mayor seguridad

Subdirección General de Coordinación Científica

6

Centro Nacional de Alimentación

20

Laboratorio Comunitario de Referencia en Biotoxinas Marinas

61

Gestión de Riesgos Alimentarios

72

Alimentos más seguros

112

Subdirección General de Coordinación de Alertas Alimentarias y Programación del Control Oficial

131

Más información

Comunicación

203

Alimentación más saludable

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

216

Programa Piloto Escolar de Referencia para la Salud y el Ejercicio contra la Obesidad

Programa PERSEO

234

Mejor gestión, mayor protección

Secretaría General

239

Datos relativos a la gestión de los recursos humanos

240

Datos relativos a la gestión económico-financiera

249



El año 2008, en el que he tenido la oportunidad de incorporarme a la Agencia, ha resultado para mí especial, en tanto que esta labor encomendada es de una gran responsabilidad y a la vez de gran satisfacción.

También tomó posesión como Directora Ejecutiva, D^a Ana María Troncoso González.

El pasado año, se ha conseguido el apoyo en Europa para que se establezcan mediante norma legal los límites máximos para poder etiquetar los alimentos como "sin gluten", en su afán de mejorar la calidad de vida de los celíacos, lo cual ha supuesto un hito muy relevante para el consumidor.

España ha logrado que la Unión Europea apruebe este reglamento, muy importante para el bienestar de los celíacos. Se estima que con esta norma los afectados podrán acceder a un 70% de los alimentos ordinarios, ahorrarán un 30% en la cesta de la compra y cerca de dos horas en el proceso de comprar.

Por otro lado se ha trabajado con el resto de Estados miembros en la modernización de la legislación de aditivos, aromas y enzimas alimentarios, con un nivel de seguridad elevado y en la aplicación homogénea de las disposiciones del paquete de higiene de los alimentos.

Se ha llevado a cabo la Auditoria General efectuada por la Oficina Alimentaria Veterinaria, se puso en marcha el Estudio de la prevalencia del género *Campylobacter* y *Salmonella* en canales de pollo dado que se considera un asunto prioritario por parte de la Comisión, ya que en los últimos años, en los informes comunitarios de fuentes y tendencias aparecen como las dos zoonosis de origen alimentario más frecuentes.

Se ha desarrollado la aplicación ALCON con la integración en el proyecto piloto de cuatro comunidades autónomas. Una vez que todas estén integradas en esta nueva aplicación, se facilitará la gestión de las notificaciones en el marco del SCIRI (Sistema Coordinado de Intercambio Rápido de Información).

Se ha avanzado en el programa PERSEO (Programa Piloto Escolar de Referencia para la Salud y el Ejercicio contra la Obesidad). Actualmente, se está finalizando la fase de intervención en los centros escolares a través de la utilización de material didáctico y de formación que ha sido facilitado de forma gratuita a las familias y centros escolares, de una página web y de una campaña de comunicación y sensibilización que incluye las sesiones informativas para las familias impartidas por personal sanitario que se están celebrando desde abril hasta final de curso. Además, se están evaluando la evolución de los conocimientos sobre alimentación y actividad física saludables del alumnado.

Se ha llevado a cabo la renovación del Comité Científico, el inicio de las actividades de la AESAN como punto focal de EFSA (Autoridad Europea de Seguridad Alimentaria) en España y el inicio del trabajo de campo (encuestas) en el estudio de Dieta Total.

Trabajos relacionados en relación al compromiso adquirido con CEOPAN y ASEMAC para disminuir el contenido de sal en el pan, llevando a cabo la recogida de muestras y realizando analíticas en el CNA, en colaboración con el Departamento de Bromatología de la Universidad de Santiago.

Buena muestra de nuestro interés global por esta materia, ante la que los ciudadanos son cada vez más sensibles, es la Estrategia de Seguridad Alimentaria 2008-2012, informada en el Consejo de Ministros en el mes de mayo del pasado año.

Esta iniciativa, que liderará el Ministerio, tendrá carácter transversal, ya que afecta a otros siete Departamentos de este Gobierno, además de comunidades autónomas y corporaciones locales, sectores económicos del ámbito alimentario y asociaciones de consumidores y ciudadanos.

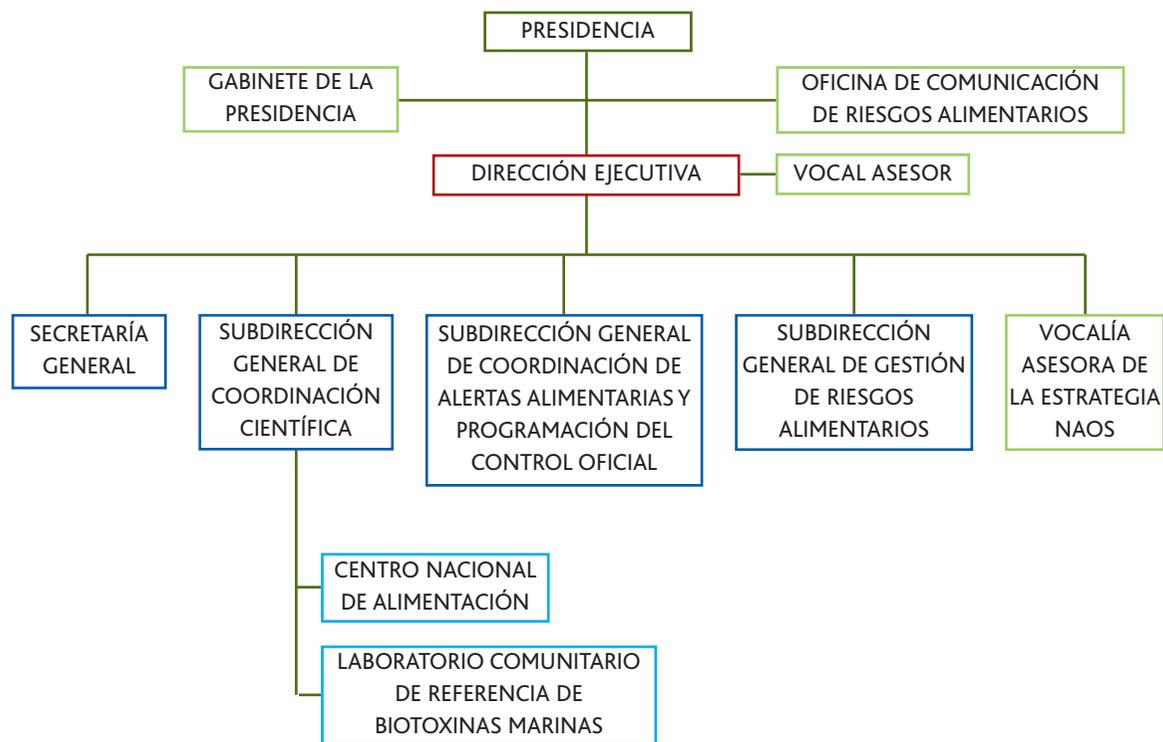
La política de la Unión Europea abarca toda la cadena alimentaria y establece una amplia legislación, una de las más estrictas del mundo. Esta nueva estrategia responde a esas exigencias comunitarias y está llamada a convertirse en un instrumento básico de planificación y coordinación.

Un mecanismo único integrador de todos los actores de la cadena alimentaria y fruto de la coordinación interterritorial e intersectorial.

La modernización de las estructuras de comunicación se ha plasmado, entre otras iniciativas, en la creación de una nueva página web de mayor operatividad y en la prioridad dada a la comunicación de la información más relevante para el consumidor. Se ha modificado la página web, con un diseño más atractivo, con informaciones que se resaltan con un carácter más relevante.

Roberto Sabrido Bermúdez

Para el desarrollo de sus funciones, el **organigrama actual de la AESAN** es el siguiente:



- SUBSECRETARIO
- DIRECTOR GENERAL
- SUBDIRECTOR GENERAL
- VOCALÍA ASESORA
- OTRAS UNIDADES

Subdirección General de Coordinación Científica

1. Comité Científico
 - 1.1 Informes del Comité Científico
 - 1.2 Actividades del Comité Científico en desarrollo
 - 1.3 Publicaciones
2. Punto Focal EFSA y otras colaboraciones con la Autoridad Europea de Seguridad Alimentaria
3. Coordinación de la investigación en seguridad alimentaria
 - 3.1 Proyecto de investigación europeo EuroFIR
 - 3.2 I+D+I
4. Organismos Modificados Genéticamente
5. nodoAESAN
6. Estudios realizados
 - 6.1 Dieta total
 - 6.2 Estudio de contenido de sal en pan
 - 6.3 Estudios de reformulación alimentaria
 - 6.4 Estudio del contenido de hidrocarburos alifáticos en aceite de girasol
 - 6.5 Encuesta Nacional de Consumo de Alimentos
 - 6.6 Base de datos de los Laboratorios Oficiales de Control de Alimentos
7. Congresos, seminarios, eventos
8. Cursos de formación
9. Informes elaborados
10. Nuevos alimentos. Nuevos ingredientes alimentarios
11. Elaboración de procedimientos de trabajo y guías
12. Convenios suscritos en 2008 con otras entidades
13. Gestión de la biblioteca

Subdirección General de Coordinación Científica

La Subdirección General de Coordinación Científica desempeña específicamente y, en su caso, en cooperación con el Comité Científico de la Agencia, las siguientes funciones:

- Censar y actualizar los recursos, públicos o privados, relacionados con la seguridad alimentaria y nutrición, favoreciendo las relaciones entre ellos.
- Elaborar y promover estudios y trabajos de investigación en materia de seguridad alimentaria y nutrición.
- Proporcionar un soporte técnico que, para el conjunto de las administraciones con competencias, garantice el uso de la mejor evidencia científica.
- Facilitar a las administraciones competentes el asesoramiento científico y técnico en sus actuaciones normativas y ejecutivas.
- Facilitar a las administraciones competentes el asesoramiento científico en materia de nutrición humana.
- Evaluar los riesgos, en el ámbito de la actuación de la Agencia, de los nuevos alimentos, ingredientes y procesos.
- Difundir los informes y criterios técnicos que elabore el Comité Científico.
- Dar soporte al Comité Científico y a los grupos de expertos de apoyo al mismo.
- Creación de una red de instituciones que colaboren permanentemente, a las que se podrá encargar trabajos de investigación e informes científicos y técnicos.
- Coordinar las actividades de los Laboratorios de la Agencia.

1. Comité Científico

El Comité Científico de la AESAN tiene entre sus funciones, proporcionar dictámenes e informes científicos en materia de seguridad alimentaria y nutrición, definir el ámbito de los trabajos de investigación necesarios para las funciones de la Agencia y coordinar los trabajos de los grupos de expertos que realicen actividades de evaluación de riesgos (químicos, biológicos, nutricionales, físicos y tecnológicos) en el marco de las actuaciones de la Agencia.

Miembros del Comité Científico

Presidente del Comité Científico

Andreu Palou Oliver

Vicepresidente del Comité Científico

Juan José Badiola

Arturo Anadón Navarro

Margarita Arboix Arzo

Albert Bosch Navarro

Juan Francisco Cacho Palomar

Francesc Centrich Escarpenter

M^a Luisa García López

Manuela Juárez Iglesias

Manuel Martín Esteban

Susana Monereo Megías

Juan Antonio Ordóñez Pereda

Andrés Otero Carballeira

Fernando Rodríguez Artalejo

Elías Rodríguez Ferri

José Manuel Sánchez-Vizcaino Rodríguez

Vicente Sanchís Almenar

Gregorio Varela Moreiras

Pablo Vera Vera

Gonzalo Zurera Cosano

Miembros incorporados tras la renovación del Comité en noviembre de 2008

Ana María Cameán Fernández

Alberto Cepeda Sáez

Lucas Domínguez Rodríguez

Rosaura Farré Rovira

Francisco Martín Bermudo

Albert Mas Barón

Teresa Ortega Hernández-Agero

Perfecto Paseiro Losada

Daniel Ramón Vidal

M^a del Carmen Vidal Carou

La secretaría técnica del citado Comité es asumida por la Subdirección General de Coordinación Científica, a la que corresponden funciones tales como la participación en las reuniones, la preparación de documentación, el procedimiento previo de selección de solicitudes de informe de evaluación de riesgos, etc.

La composición del Comité fue renovada, a propuesta del Consejo de Dirección, el 5 de noviembre de 2008. Está constituido por expertos en distintas áreas: toxicología alimentaria; microbiología, virología, parasitología y zoonosis alimentarias; epidemiología humana y animal; biotecnología y modificación genética; Inmunología y alergología; nutrición humana; farmacología; procesos tecnológicos alimentarios y análisis e instrumentación.

1.1 Informes del Comité Científico

Durante el año 2008 el Comité Científico ha emitido los siguientes informes:

[Informe del Comité Científico de la Agencia Española de Seguridad Alimentaria y Nutrición \(AESAN\) en relación al uso del extracto de lúpulo en solución acuosa como coadyuvante tecnológico en la producción del azúcar.](#)

El Comité ha evaluado la seguridad del extracto de lúpulo en solución acuosa concluyendo que, en base a los datos aportados, su uso es seguro en las dosis y usos propuestos.

[Informe del Comité Científico de la Agencia Española de Seguridad Alimentaria y Nutrición \(AESAN\) en relación al uso de la sal sódica del ácido poliaspártico como coadyuvante tecnológico en la producción del azúcar.](#)

El Comité ha evaluado la seguridad de la sal sódica del ácido poliaspártico concluyendo que, en base a los datos aportados, su uso es seguro en las dosis y usos propuestos.

[Informe inicial del Comité Científico de la Agencia Española de Seguridad Alimentaria y Nutrición \(AESAN\) sobre la solicitud de autorización para la comercialización del nuevo ingrediente Tonalin TG 80, de acuerdo con el Reglamento \(CE\) N° 258/97, de 27 de enero de 1997, sobre nuevos alimentos e ingredientes alimentarios.](#)



El Comité está evaluando el expediente sobre la solicitud de autorización para la comercialización del nuevo ingrediente Tonalin TG 80, de acuerdo con el Reglamento (CE) N° 258/97.

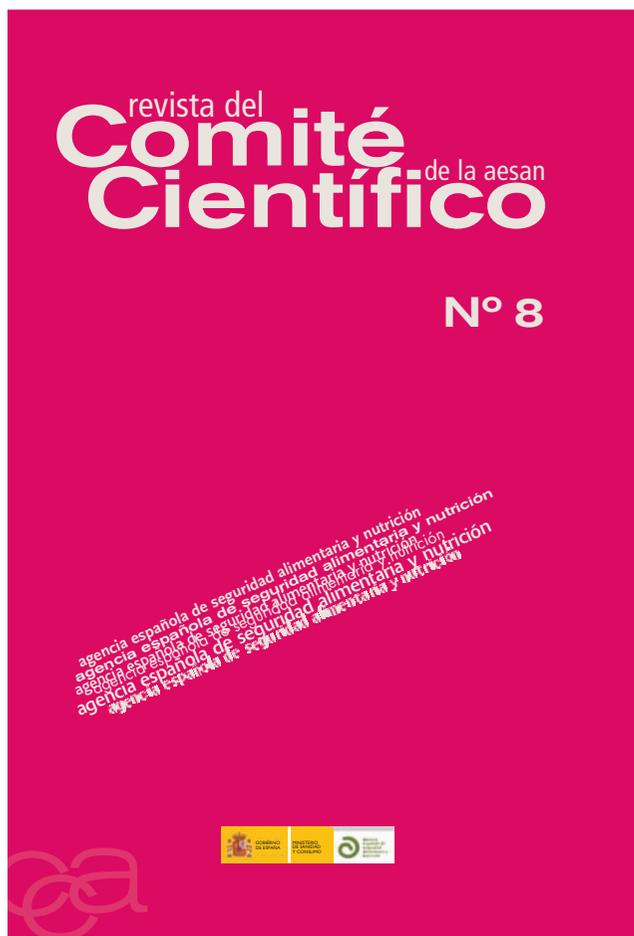
[Informe del Comité Científico de la Agencia Española de Seguridad Alimentaria y Nutrición \(AESAN\) sobre una cuestión planteada por el presidente de la AESAN en relación con la evaluación de la exposición al consumo del aceite de girasol procedente de Ucrania contaminado con aceites minerales.](#)

El Comité ha evaluado el riesgo asociado a la exposición al consumo de aceite contaminado procedente de Ucrania a raíz de la comunicación por parte de la Comisión Europea a la AESAN, a través de la Red Europea de Alerta Rápida para Alimentos y Piensos (RASFF), de la entrada en España de aceite de girasol crudo contaminado con aceites minerales.

1.2 Actividades del Comité Científico en desarrollo

En 2008, el Comité Científico ha iniciado o continuado el estudio de los siguientes temas:

- Estudio de la solicitud de autorización del uso del peróxido de hidrógeno como coadyuvante tecnológico en diversos alimentos.
- Estudio de la solicitud de autorización de uso de formaldehído como coadyuvante en la industria azucarera.
- Estudio de la solicitud de autorización de uso de Kay Vegi Wash como coadyuvante tecnológico en la higienización de frutas y verduras.
- Elaboración de una lista de materiales y objetos destinados a entrar en contacto con los alimentos que han de ser sometidos a un tratamiento por radiaciones ionizantes.
- Estudio del riesgo relativo al uso del PET reciclado destinado a la elaboración de materiales y objetos destinados a entrar en contacto con los alimentos.
- Estudio sobre la seguridad y eficacia nutricional de *Bifidobacterium lactis* en fórmulas y alimentos para lactantes y niños de corta edad.
- Estudio en relación al aceite de girasol con alto contenido en ácido esteárico.
- Estudio sobre la hepatotoxicidad asociada al consumo de algunos complementos alimenticios relacionados con dietas de control de peso.



- Estudio sobre el empleo de un sistema para la higienización de huevos con cáscara mediante luz UV-C.
- Estudio relativo a la solicitud de autorización para la comercialización de la *Arracacia xanthorriza* según el Reglamento (CE) nº 258/97 de nuevos alimentos y nuevos ingredientes alimentarios.

1.3 Publicaciones

Se han publicado los números siete y ocho de la revista del Comité Científico de la AESAN. Durante el año 2008 se han publicado tres colaboraciones externas.

2. Punto focal EFSA y otras colaboraciones con la autoridad europea de seguridad alimentaria

Durante el año 2008, se ha desarrollado en la Subdirección General de Coordinación Científica, el trabajo de Punto Focal descrito en el Convenio firmado con EFSA en diciembre de 2007. Con motivo del mismo, se ha asistido a tres reuniones de Puntos Focales en Parma (marzo, junio y septiembre de 2008). En octubre de 2008, se envió a EFSA el informe anual de rendición de actividades y cuentas.

La Subdirección General de Coordinación Científica ha colaborado en la preparación de las reuniones del *Advisory Forum* que han tenido lugar en los meses de enero, abril, junio, septiembre y noviembre de 2008.

Asistencia a las reuniones del *Advisory Forum* celebradas en enero, abril y septiembre en Parma, Roma y París, respectivamente.

Asistencia a la discusión del Plan Estratégico de EFSA (2009-2013) en Bruselas, en la reunión de Jefes de Servicios Veterinarios y Fitosanitarios, en noviembre de 2008.

Participación en el Grupo de expertos para la creación de una "Base de Datos Europea de Consumo de Alimentos". Esta tarea, comenzada en el año 2007, es la que permite a la autoridad contar con una herra-

mienta para realizar un “primer y rápido” cálculo de la evaluación de la exposición de la población de los distintos países europeos a los riesgos derivados de la presencia de sustancias potencialmente peligrosas en los alimentos. Durante el año 2008 han tenido lugar dos reuniones (los días 28 y 30 de octubre) y continúa el trabajo.

Participación en el grupo de expertos para la creación de una “Base de datos europea de contaminantes en alimentos”. El objetivo que se pretende es adoptar un modo común de recopilación de datos de contaminantes en todos los Estados miembros, de tal modo que se puedan incluir en una única base de datos, la cual constituye una herramienta de ayuda a la Comisión Europea en sus tareas legislativas y un soporte en las tareas de evaluación de riesgos químicos. El grupo de expertos se reunió el 19 de junio de 2008 y continúa desarrollando su trabajo.

Asistencia al Workshop “*Food Consumption Data and Dietary Exposure in the European Union*” los días 15 y 16 de mayo en Berlín.

3. Coordinación de la investigación en seguridad alimentaria y nutrición

La investigación en seguridad alimentaria y nutrición se constituye en la principal herramienta de nuevos conocimientos científicos y de actualización e innovación tecnológica.

3.1 Proyecto de investigación europeo EuroFIR

La AESAN continúa su participación en el proyecto de investigación europeo EuroFIR para la elaboración de una base de datos europea de composición de alimentos.

En relación con la Red BDECA para la creación de una base de datos española de composición de alimentos, la AESAN apoya económicamente este trabajo que realizan distintos grupos de investigación españoles. Asimismo, se está elaborando una página web de la red para información de investigadores y consumidores.



En 2008 se ha celebrado una reunión de la red, organizada por la Subdirección General de Coordinación Científica, en la que se ha propuesto a AESAN como compilador nacional de datos una vez éstos estén normalizados. También se ha propuesto la creación de un sistema de mantenimiento de la Red BDECA para el aporte y posibles modificaciones de nuevos datos de composición de alimentos.

3.2 I+D+I

Participación en la comisión de selección de los proyectos de investigación presentados al área de ciencia y tecnología de los alimentos del Plan Nacional de I+D+I (Ministerio de Ciencia e Innovación).

Participación en la comisión de selección para la concesión de ayudas para la realización de proyectos de investigación científica y desarrollo tecnológico en el marco del Subprograma Nacional de Recursos y Tecnologías Agrarias en coordinación con las comunidades autónomas, área de tecnología de los alimentos.

Participación en la comisión de selección del Programa Nacional de Proyectos de Investigación fundamental en el marco de las acciones "Apoyo a la conservación de recursos genéticos de interés agroalimentario. Proyectos de actividades en recursos microbianos" (Instituto Nacional de Investigación y Tecnología Agraria y Alimentaria, INIA). 15 de Julio de 2008.

Participación en reuniones con el Patronato del Centro Tecnológico del Mar CETMAR.

Participación en la Comisión de Bioética del CSIC para discusión de los aspectos éticos bajo los que se debe desarrollar los ensayos experimentales con humanos de intervención nutricional. 23 de septiembre del 2008.

4. Organismos modificados genéticamente

Representación española en el Comité de Dirección de la red europea de Laboratorios de control de OMG (red ENGL).

Asistencia a reuniones de coordinación previas a las reuniones del grupo de trabajo y el Comité permanente de la cadena alimentaria y sanidad animal, sección de alimentos y piensos modificados genéticamente y riesgo medioambiental.

La Agencia Española de Seguridad Alimentaria y Nutrición ha continuado participando en los trabajos de la Comisión Nacional de Bioseguridad, creada por la Ley 9/2003, de 25 de abril, cuya función principal es la de informar sobre las solicitudes de autorización de utilización confinada, liberación voluntaria y comercialización de organismos modificados genéticamente que corresponde otorgar a la Administración General del Estado y a las comunidades autónomas.

Durante el año 2008 se ha asistido a las reuniones celebradas por dicha Comisión.

5. "nodoAESAN"

Corresponde a la AESAN la elaboración del censo y la actualización de los recursos públicos o privados relacionados con la seguridad alimentaria, favoreciendo la relación entre ellos.

Durante el año 2008 se ha procedido a la inscripción de nuevos miembros. Entre los integrantes de la Red se encuentran universidades, laboratorios públicos y privados, centros públicos y privados tecnológicos y de investigación, profesionales, asesorías o consultoras y centros de formación de manipuladores de alimentos.

6. Estudios realizados

6.1 Dieta total

Este tipo de estudios están diseñados específicamente para establecer, mediante análisis químico, la ingesta de contaminantes y otras sustancias presentes en los alimentos que una persona consume en una dieta típica.

También son apropiados para evaluar la ingesta de macro y micronutrientes.

Entre sus características se pueden citar las siguientes:

- Se centran en las sustancias de la dieta en su conjunto, no en los alimentos por separado.
- Los alimentos se procesan del mismo modo que para su consumo, para tener en cuenta el efecto del cocinado sobre la descomposición de determinados compuestos, la formación de algunos nuevos, etc.
- Son estudios orientados a la investigación y requieren de instrumentación muy sensible para los análisis.

Para el estudio nacional de Dieta total organizado por la AESAN, a lo largo del año 2008 se han realizado las siguientes actividades:

- Tareas de documentación y formación. Se ha organizado y celebrado un curso de formación de 20 horas, sobre aspectos prácticos del desarrollo de este tipo de estudios, además se ha realizado una amplia revisión bibliográfica sobre los estudios realizados con estas características.
- Organización de los análisis. Los análisis de los alimentos se van a realizar en los laboratorios del Centro Nacional de Alimentación (CNA), por ello se ha celebrado reuniones con los técnicos de este centro, acordándose la realización de un plan piloto de preparación de muestras y análisis.
- Plan piloto de muestreo. Se ha realizado en el último mes del año un muestreo en las ciudades de Madrid, Vigo y Murcia. Se han comprado alimentos que requieren condiciones diferentes de acondicionamiento y transporte, incluyendo la congelación y se han transportado hasta el CNA. Se ha cubierto de este modo el objetivo de obtener la información necesaria en cuanto a las condiciones necesarias para el muestreo y transporte definitivo.



Además se ha adquirido material para la preparación de los alimentos en el CNA, y se ha elaborado el proyecto de habilitación del espacio en dicho centro para la instalación de un laboratorio-cocina, una muestroteca, etc.

Con la intención de proporcionar al estudio de "Dieta total" una herramienta de valoración de ingestas se ha iniciado el estudio para el desarrollo de un atlas fotográfico digital de porciones de alimentos. Para ello se ha llevado a cabo una revisión de los distintos sistemas existentes.

6.2 Estudio de contenido de "sal en pan"

Fue iniciado en el año 2007 con el objetivo de conocer y comparar el contenido de cloruro sódico en el pan de consumo más generalizado en todo el territorio español. Durante el año 2008 se ha completado el trabajo de recogida de muestras en cada comunidad autónoma. Los análisis se han realizado en el Centro Nacional de Alimentación y también ha colaborado el Departamento de Bromatología de la Universidad de Santiago.

Los resultados del estudio han demostrado la reducción de los niveles de cloruro sódico en el pan y, por lo tanto, el cumplimiento del convenio firmado en 2005 entre el Ministerio de Sanidad y Consumo y la Confederación Española de Organizaciones de Panadería (CEOPAN).

6.3 Estudios de reformulación

La AESAN comenzó en el año 2007 un estudio que tiene como finalidad determinar el contenido de lípidos totales, ácidos grasos trans, azúcares y proteínas. Este estudio está relacionado con el compromiso de la industria alimentaria, suscrito dentro del marco de la Estrategia NAOS, para la reducción paulatina de determinados componentes que, en exceso, pueden resultar nocivos para la salud.

En el año 2008 se ha realizado el análisis de muestras de diferentes alimentos en el Centro Nacional de Alimentación. Se han compilado todos los datos analíticos y se han preparado los informes preliminares sobre el perfil lipídico de las diferentes variedades de alimentos analizados.

6.4 Estudio del contenido de hidrocarburos alifáticos en aceite de girasol

Durante el año 2008 se realizó un estudio cuyo objetivo era determinar la ausencia de contaminación por hidrocarburos alifáticos en aceite de girasol comercializado en el territorio nacional. Dicho estudio ha sido consecuencia de una alerta comunicada a la Agencia Española de Seguridad Alimentaria y Nutrición, de la entrada en España de 125 toneladas de aceite de girasol crudo contaminado con hidrocarburos alifáticos procedente de Ucrania, a través de la Red Europea de Alerta Rápida para Alimentos y Piensos (RASFF).

Se constituyó un grupo de trabajo de laboratorios, coordinado por AESAN, compuesto por: el laboratorio central de aduanas, los laboratorios del SOIVRE de Sevilla y Madrid, el laboratorio Arbitral agroalimentario, el CICC del Instituto Nacional del Consumo, el Instituto de la Grasa de Sevilla, el Centro Nacional de Alimentación de la AESAN y la Dirección General de Salud Pública y Sanidad Exterior.

El grupo trabajó de modo coordinado en el desarrollo y la validación de las técnicas analíticas de determinación de hidrocarburos alifáticos. Se llevaron a cabo distintos ensayos de intercomparación. Se establecieron criterios analíticos de cuantificación y expresión de resultados, que posteriormente han sido adaptados siguiendo las directrices de la UE.

El estudio ha tenido carácter nacional con la participación de la práctica totalidad de las comunidades autónomas, habiéndose recogido y analizado un total de 436 muestras de aceite.

6.5 Encuesta nacional de consumo de alimentos

La AESAN ha acometido, mediante un convenio de colaboración con la Fundación Bamberg, la realización de una encuesta nacional de consumo de alimentos, que permitirá conocer la dieta media de la población española.

La encuesta se está realizando en quince poblaciones nacionales incluyendo insulares de Baleares y Canarias, por un equipo de encuestadores principalmente dietistas, formados especialmente para esta actividad.

A lo largo del año 2008 se han fijado las poblaciones objetivo de la encuesta, se ha impartido en la sede de AESAN el curso de formación a los encuestadores y se han realizado las campañas de encuestas correspondientes a primavera (de modo parcial), verano, otoño e invierno.

6.6 Base de datos de los laboratorios oficiales de control de alimentos

Se ha continuado recopilando la información relativa a los laboratorios de las comunidades autónomas que participan en el control oficial de alimentos en España y su situación respecto a la acreditación de las técnicas de análisis.

7. Congresos, seminarios, eventos

- Organización del III Encuentro de seguridad alimentaria: Enfoques actuales en seguridad alimentaria y nutrición. Santander. 3 de septiembre de 2008.
- Organización de la visita de la delegación de Bosnia-Herzegovina para llevar a cabo un estudio acerca del Programa de Control Oficial y la aplicación del paquete de higiene en moluscos bivalvos vivos.
- Colaboración en el Máster de Tecnología y control de los alimentos organizado por el Centro de Estudios Superiores de la Industria Farmacéutica (CESIF).

8. Cursos de formación

La SGCC ha organizado los siguientes cursos de formación:

- Curso sobre "Estudios de dieta total" de 20 horas lectivas, realizado en Madrid, del 25 al 27 de noviembre de 2008, impartido por el Dr. Emilio Martínez de la Victoria, director del Instituto de Nutrición y Tecnología de los Alimentos de la Universidad de Granada, y el Dr. Andreu Farran i Codina, profesor del Departamento de Nutrición y Bromatología de la Universidad de Barcelona; al que asistieron 21 participantes.

9. Informes realizados

- ✓ Informe relativo a la relación entre la rabdomiolisis y los productos proteicos.
- ✓ Informe relativo a la evaluación del riesgo alimentario de la presencia de microsporidios en rape congelado.
- ✓ Informe de situación relativo a la presencia de melamina en productos alimenticios procedentes de China.
- ✓ Informe sobre aspectos del diseño de estudios de intervención nutricional valorados por EFSA para evaluar una declaración de propiedades saludables según el Reglamento (CE) N° 1924/2006 relativo a las declaraciones nutricionales y de propiedades saludables en los alimentos.
- ✓ Informe relativo a un tratamiento para la reducción de arsénico en agua mineral natural.
- ✓ Informe relativo a los requisitos para la elaboración de un atlas fotográfico de alimentos español.
- ✓ Informe relativo al análisis del riesgo del consumo de carne procedente de Irlanda por la población española en el último trimestre de 2008.
- ✓ Informe relativo al análisis del riesgo carcinogénico de consumo de aceite de orujo de oliva en España antes del 2001.

10. Nuevos alimentos. Nuevos ingredientes alimentarios

Dictamen sobre la solicitud de equivalencia sustancial de acuerdo con el procedimiento establecido en el artículo 5 del Reglamento (CE) N° 258/97 del Parlamento y del Consejo sobre nuevos alimentos e ingredientes alimentarios solicitada por *Vitae Caps* para el uso de sus fitoesteroles y fitoestanoles como ingrediente en bebidas de arroz y en aceite enriquecido.

Dictamen sobre la solicitud de equivalencia sustancial de acuerdo con el procedimiento establecido en el artículo 5 del Reglamento (CE) N° 258/97 del Parlamento y del Consejo sobre nuevos alimentos e ingredientes alimentarios solicitada por Compiagro para el producto zumo de noni.

Dictamen sobre la solicitud de equivalencia sustancial de acuerdo con el procedimiento establecido en el artículo 5 del Reglamento (CE) N° 258/97 del Parlamento y del Consejo sobre nuevos alimentos e ingredientes alimentarios solicitada por la empresa Marmosa para el producto aceite de aguacate.

Comentarios a la solicitud de comercialización en el marco del Reglamento (CE) N° 258/97 del producto "Lyc-O-Mato®" para uso como alimento dietético para usos médicos especiales por LyciRed Ltd".

Objeciones a la solicitud de comercialización en el marco del Reglamento (CE) N° 258/97 del producto "Clarinol™" por Lipid Nutrition B.V.

Comentarios a la solicitud de autorización para la comercialización del producto cascarilla de semilla de *Plantago ovata* como nuevo ingrediente alimentario en el marco del Reglamento (CE) N° 258/97.

Comentarios a la solicitud de comercialización en el marco del Reglamento (CE) N° 258/97 del producto "Lactoferrina bovina" por Biopole S.A.

Comentarios a la solicitud de ampliación del rango de matrices autorizadas del producto "Aceite rico en DHA de *Schizochytrium*" presentada por Martek Biosciences Corporation en el marco del Reglamento (CE) N° 258/97.

Comentarios a la solicitud de autorización para la comercialización del producto "Policosanol" como nuevo ingrediente alimentario presentada por Uniq Ingredients A/S en el marco del Reglamento (CE) N° 258/97.

También se ha asistido a las reuniones de coordinación de la postura española en relación al proyecto de reforma del Reglamento de nuevos alimentos.

11. Elaboración de procedimientos normalizados de trabajo y guías

En el marco del establecimiento de un sistema de calidad para la SGCC se están elaborando diversos protocolos normalizados de trabajo para implantarlo.

12. Convenios suscritos en 2008 con otras entidades

Con la Comisión Europea

Convenio en materia de desarrollo de actividades del Laboratorio Comunitario de Referencia de Biotoxinas Marinas.

Con la Universidad de Santiago de Compostela

Convenio específico para actividades de apoyo tecnológico al Laboratorio Comunitario de Referencia de Biotoxinas Marinas.

Con la Universidad Internacional Menéndez Pelayo

Convenio de colaboración para la organización de un encuentro en materia de seguridad alimentaria y nutrición.

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

Convenio específico de cooperación educativa.

13. Gestión de la biblioteca

Se han inventariado los fondos de la biblioteca que gestiona la Subdirección General de Coordinación Científica. Los fondos proceden de la Subdirección General de Higiene de los Alimentos del Ministerio de Sanidad y Consumo y de adquisiciones o aportaciones realizadas por otras unidades o entidades.

Los fondos han sido clasificados en una base de datos que permite la gestión de los documentos inventariados y que contiene 1.632 entradas agrupados en 25 materias.

Centro Nacional de Alimentación

1. Programa de acreditación de laboratorio. Adaptación al control oficial de alimentos
 - 1.1 Cambios documentales
 - 1.2 Evolución del alcance acreditado por el CNA
2. Programa laboratorios
 - 2.1 Actividades de referencia del Centro Nacional de Alimentación
 - 2.2 Actividades de referencia. Desarrollo e implantación de nueva metodología analítica
 - 2.3 Estudios Prospectivos Analíticos en Seguridad Alimentaria
 - 2.4 Actividades de referencia analítica. Marco AESAN
 - 2.4.1 Organización de ensayos de intercomparación por el CNA como Laboratorio Nacional de Referencia
 - 2.4.2 Participación del CNA como Laboratorio Nacional de Referencia en ensayos de intercomparación organizados por los Laboratorios Comunitarios de Referencia
 - 2.4.3 Participación del CNA en otros ensayos de intercomparación exigidos para el mantenimiento de la acreditación y el sistema de calidad
 - 2.5 Participación del CNA en otros ensayos de intercomparación exigidos para el mantenimiento de la acreditación y el sistema de calidad
 - 2.5.1 A nivel internacional
 - 2.5.2 A nivel nacional
 - 2.6 Apoyo a las necesidades de control de AESAN
 - 2.6.1 Otras actividades técnicas
 - 2.7 Apoyo analítico a la Administración de General de Justicia y a la AGE, Administración General del Estado
 - 2.7.1 Laboratorio Nacional de Referencia para el Plan Nacional de Investigación de Residuos en animales vivos y sus productos (Real Decreto 1749/1998, de 31 de julio)

Centro Nacional de Alimentación

El Centro Nacional de Alimentación desarrolla funciones de apoyo científico-técnico y control analítico laboratorial, actuando como laboratorio de referencia en aquellos casos establecidos en las disposiciones correspondientes.

A lo largo del año 2008, las diferentes unidades analíticas del CNA han continuado llevando a cabo las actividades enmarcadas tanto en las funciones de referencia “de facto”, así como en las de control analítico.

1. Programa de acreditación de laboratorio. Adaptación al control oficial de alimentos

Acreditación

Durante el año 2008 la actividad primordial del Servicio de Garantía de Calidad (UGC) ha ido dirigida a mantener implantado en el CNA un sistema de gestión de la calidad, según Norma UNE-EN ISO/IEC 17025, para asegurar la competencia técnica y la fiabilidad de los ensayos que se realizan en el laboratorio, y que alcanzó a los ensayos acreditados por la Entidad Nacional de Acreditación –ENAC– y a los que se encuentran en vías de acreditación.

1.1 Cambios documentales

Tras haber procedido durante el año 2007 a una profunda adecuación de todos los documentos internos generales de referencia del sistema de la calidad implantado en el CNA (que alcanzó a los 21 capítulos del “Manual de calidad” y a los 21 procedimientos operativos generales editados), durante el año 2008, se han reeditado tan sólo algunos de ellos, en los que se han introducido modificaciones de diferente índole. La reedición ha alcanzado a:

- 2.7.2 Apoyo analítico a la Administración de General de Justicia, diligencias previas diferentes a PNIR
- 2.7.3 Apoyo analítico a la Administración de General del Estado. Programa de exportación a EE UU de productos cárnicos de cerdo
- 2.8 Comunicaciones de Laboratorio. Marco CNA. Transferencia de metodología a las CC AA
 - 2.8.1 Envío de métodos analíticos solicitados por las comunidades autónomas
 - 2.8.2 Soporte sobre diferentes aspectos solicitado por los laboratorios de las comunidades autónomas (consultas por correo electrónico, teléfono, etc.)
- 2.9 Jornadas técnicas. Marco CNA. Transferencia de metodología a las CC AA
- 2.10 Entrenamiento de personal. Transferencia de metodología a las CC AA
- 2.11 Misiones de entrenamiento
- 3. Participación en reuniones científicas
- 4. Publicaciones
- 5. Otras actividades
- 6. Actividades e indicadores del CNA

- DOCCNA_001 (Organigrama funcional del sistema de gestión de calidad del CNA).
- DOCCNA_002 (Lista distribución documentos sistema calidad a L-1).
- DOCCNA_003 (Lista distribución documentos sistema calidad a L-2).
- Además, durante el año 2008 se ha continuado con la optimización de la aplicación informática para la gestión del sistema de calidad (SIGECA) actualmente vigente.

A la vez, para soslayar los problemas que genera la incorporación de equipos informáticos con diferentes sistemas operativos (Windows XP, Windows Vista, etc.), así como el uso de diferentes versiones de paquetes ofimáticos (Office 2003, Office 2007, ...), se ha iniciado el desarrollo de una nueva aplicación informática (utilizando la plataforma de desarrollo Visual Basic Net), que los soporte a todos ellos y que permita en un futuro próximo migrar la aplicación vigente (SIGECA).

1.2 Evolución del alcance acreditado por el CNA

En este sentido, señalar que, con fecha 21 de noviembre (Reg. Salida UGC nº 14, de 27-11-08), se ha solicitado a ENAC una nueva ampliación del alcance acreditado del Exp. LE 397 acompañada por una reestructuración del mismo, que incluye seis nuevos ensayos, una nueva norma de ensayo, cuatro nuevas categorías de ensayos y la sustitución de cuatro ensayos cerrados por una categoría de ensayos.

A 31 de diciembre de 2008, el alcance acreditado del CNA está compuesto por 56 procedimientos (48 ensayos y ocho categorías de ensayos), desglosado en dos expedientes de acreditación que se encuentran en la siguiente situación:

- Exp. 178/LE 397 en Rev.17 (de 29-02-08): 51 procedimientos (47 ensayos, y cuatro categorías de ensayos, una de las cuales está constituida como guía de categoría de ensayos y que, hasta la fecha, incluye un total de ocho categorías de ensayos).
- Exp. 178/LE 905 en Rev. 7 (de 29-02-2008): cinco procedimientos (un ensayo y cuatro categorías de ensayos, una de las cuales está constituida como guía de categoría de Ensayos y que, hasta la fecha, incluye un total de cinco categorías de ensayos).



En cumplimiento de la política de dirección del CNA dirigida a mantener, e incrementar en lo posible, la orientación de nuestra acreditación hacia categorías de ensayos que nos permitan atender las solicitudes de análisis que se nos planteen (control oficial, AESAN, UE, CC AA,...) y atender posibles alertas, generando metodologías lo más genéricas o globalizadas posibles, destacar que:

- Con fecha 29-02-2008 (Anexo técnico de acreditación de ENAC Rev. 17) se acreditó por ENAC la categoría de ensayos para la *Determinación de Residuos de Medicamentos Veterinarios (para los que el CNA es Laboratorio Nacional de Referencia, según legislación vigente), en Alimentos y Productos de Origen Animal, por Cromatografía Líquida (PNTCNAZ_ZO001)*.
- Con ello, ambos expedientes de acreditación del CNA (Exp. 178/LE397 y Exp. 178/LE905) incluyen ya categorías de ensayo guías, además de un número creciente de otras categorías de ensayos, lo que incrementa notablemente la capacidad de las unidades analíticas que las han instaurado en cuanto a la posibilidad de prestar servicios analíticos mediante ensayos acreditados.

En cumplimiento con nuestro sistema de calidad asimismo el Servicio de Garantía de Calidad llevó a cabo la programación, preparación y coordinación de la auditoría Interna del CNA 2008 (AI_CNA_08.01), realizada por GSC-SAL.

En el Servicio de Microbiología alimentaria se han llevado a cabo las actividades necesarias para el mantenimiento de los doce métodos acreditados que incluyen actividades de control de calidad interno y externo, para dar cumplimiento a los requisitos que establece la Norma UNE-EN ISO/IEC 17025.

Dentro de las actividades realizadas durante el 2008 en el referido servicio, se ha ampliado el alcance de acreditación para incluir un nuevo procedimiento de ensayo para la detección de *Campylobacter spp* por norma UNE-EN ISO 10272-1.

También en el Servicio de Microbiología alimentaria, se ha actualizado el procedimiento de enzoinmunoensayo para "Determinación de especies animales en productos cárnicos, frescos, curados y tratados por el calor" que estaba acreditado, con el fin de adaptar el procedimiento al método recomendado por el Departamento de Agricultura de EE UU, dentro del programa de exportación de carne de cerdo a EE UU.



La Unidad de Toxinas e Hidrocarburos Aromáticos Policíclicos (HAP) del CNA ha pasado con éxito en enero 2008, la auditoría de ENAC para la revisión completa (quinquenal) de su alcance de acreditación y ha mantenido satisfactoriamente la implantación del sistema de categorías acreditado para:

- Toxinas amnésicas de los moluscos en moluscos y productos de la pesca.
- Hidrocarburos aromáticos policíclicos en alimentos.
- Aminas biógenas en productos de la pesca.

Así mismo la referida unidad, mantiene la implantación por segundo año de la categoría guía acreditada para micotoxinas en alimentos, dentro de la cuál se incluyen contaminantes tales como las Aflatoxinas B1, B2, G1 y G2, Aflatoxina M1, Fumonisinias B1 y B2, Ocratoxina A, Patulina, y Deoxinivalenol. También se mantiene la acreditación en Histamina en productos de la pesca.

La Sección de Componentes y Aditivos III ha mantenido su alcance de acreditación sobre la determinación de proteínas, cenizas, humedad y grasa.

El servicio de contaminantes ha solicitado la ampliación del alcance de la acreditación, para la próxima auditoría de ENAC, prevista para abril de 2009, de las siguientes categorías de ensayo:

- Determinación de Bisfenol A, Bisfenol F, BADGE, BDGE y derivados en alimentos y simulantes de alimentos, por cromatografía líquida con FLD y confirmación por espectrometría de masas-masas.
- Determinación de aminas aromáticas primarias en simulante de alimentos ácido acético 3% p/v por cromatografía líquida acoplada a espectrometría de masas-masas.

En el área de trabajo de determinación de contaminantes el Servicio de Toxicología Alimentaria ha solicitado a ENAC la acreditación de un nuevo procedimiento "Determinación de 1,3-Dicloro-2-Propanol (1,3-DCP) en productos alimenticios por GC/MS" y en el ámbito de la detección de alimentos que hayan podido recibir tratamiento con radiaciones ionizantes se ha solicitado la acreditación de tres procedimientos que utilizan para su detección la espectroscopía de resonancia paramagnética: "Detección de alimentos irradiados que contienen celulosa", "Determinación de alimentos irradiados que contengan hueso" y "Detección de alimentos irradiados que contienen azúcares cristalizados".

Durante el último año la unidad de antibióticos ha mantenido el alcance de acreditación existente, por lo que se mantienen tres ensayos acreditados que dan respuesta esencialmente a los análisis de cribado y pos-cribado (residuos de antibióticos) correspondientes al PNIR (*Plan Nacional de Investigación de Residuos*).

2. Programa laboratorios

2.1 Actividades de referencia del Centro Nacional de Alimentación

El Servicio de Microbiología alimentaria ha continuado con las actividades encaminadas a cumplir con las exigencias establecidas como Laboratorio Nacional de Referencia en diferentes temas:

- Laboratorio Nacional de Referencia para la resistencia a los antibióticos (ámbito: alimentos).
- Laboratorio Nacional de Referencia para el control de zoonosis transmisibles por alimentos (Real Decreto 1940/2004, BOE nº 237, de 1 de octubre de 2004).
- Laboratorio de Referencia para el análisis de leche y productos lácteos (Real Decreto 640/2006 BOE nº 126, de 27 de mayo).
- Laboratorio homologado por el USDA, para la identificación de especies animales y detección de *Listeria monocytogenes* y *Salmonella* en carne y productos cárnicos de porcino para exportación a EE UU.

La unidad de zoonosarios del CNA, como Laboratorio Nacional de Referencia de Medicamentos Veterinarios, ha desarrollado diferentes actividades dirigidas a los laboratorios de las CC AA implicados en el PNIR. Además, ha realizado análisis dirimentes dentro del marco del PNIR y análisis del poder judicial.

La Unidad de Toxinas y HAP, como Laboratorio Nacional de Referencia de Micotoxinas e Hidrocarburos Aromáticos Policíclicos, ha mantenido su actividad en el desarrollo de los apartados correspondientes en la página web del CNA en AESAN.

El Servicio de Toxicología alimentaria tiene encomendadas las funciones de:

- Laboratorio Nacional de Referencia para determinación de 3-MCPD en alimentos (pendientes de comunicación).
- Laboratorio Nacional de Referencia para alimentos irradiados (pendientes de comunicación).



El Servicio de Biotecnología ha seguido desarrollando sus funciones de Laboratorio Nacional de Referencia para Organismos Modificados Genéticamente (OMG), bajo el Reglamento (CE) N° 1981/2006 e integrante de la Red ENGL.

El Servicio de Contaminantes, como Laboratorio Nacional de referencia para materiales en contacto con alimentos, ha mantenido la actividad específica en este campo.

2.2 Actividades de referencia. Desarrollo e implantación de nueva metodología analítica

De acuerdo con la nota técnica 18 de la Entidad Nacional de Acreditación:

- La unidad de toxinas y HAP ha iniciado la validación interna de la determinación de Citrinina en derivados de cereales.

Ampliación de las validaciones dentro del esquema de acreditación por categorías de ensayo:

- La Unidad de Zoonosarios ha realizado las siguientes ampliaciones dentro de la categoría de ensayos: "Determinación de residuos de medicamentos veterinarios en alimentos y productos de origen animal por cromatografía líquida" según nota técnica 18 de la Entidad Nacional de Acreditación y 2002/657/CE, acreditada en febrero de 2008:
 - Anabolizantes en piensos por LC-MS-MS.
 - Zearalenona en orina por LC-MS-MS.
 - β -trenbolona en orina por LC-MS-MS.
 - Quinolonas en agua por HPLC-Fluorescencia y LC-MS-MS.

La Unidad de Plaguicidas ha llevado a cabo ampliaciones de la validación a nuevas matrices en las siguientes categorías de ensayo, según nota técnica 19 de la Entidad Nacional de Acreditación:

- Plaguicidas por GC en alimentos de origen vegetal con alto contenido en agua.
- Bencimidazoles por HPLC-DAD en alimentos de origen vegetal con alto contenido en agua.

En el Servicio de Contaminantes se ha completado la validación iniciada en el 2007 de la determinación de Bisfenol A, Bisfenol F, BADGE, BFDGE sus Clorhidrinas y productos de hidrólisis, (once analitos en matriz de Acetonitrilo y cuatro tipos de alimentos).

El Servicio de Biotecnología cuenta actualmente con un alcance de acreditación de 18 métodos acreditados para la detección y control de OMGs, doce métodos cualitativos de detección de OMGs y seis métodos de determinación cuantitativa de contenido de OMGs. Durante el año 2008 se han llevado a cabo las actividades necesarias para conseguir un alcance de acreditación flexible mediante la acreditación de la categoría de ensayos *Determinación cuantitativa de organismos modificados genéticamente autorizados en la UE mediante PCR en tiempo real*, este objetivo se pretende alcanzar en la próxima auditoria de ENAC.

Con esta finalidad se han puesto a punto y realizado los estudios de validación de tres nuevos eventos transgénicos autorizados bajo el Reglamento 1829/2003 para la comercialización de alimentos y piensos producidos a partir de ellos.

- *Maíz DAS 59122* autorizado en octubre de 2007.
- *Remolacha azucarera H7-1* autorizada desde octubre de 2007.
- *Algodón MON 1445* autorizado desde 2005.

Ampliación de validaciones de ensayos cerrados:

En el Servicio de Contaminantes se ha continuado la importante tarea de desarrollar nuevas metodologías analíticas con objetivo de poder estar preparados para las posibles alertas alimentarias que puedan surgir, ya sea por tener la técnica analítica puesta a punto en su momento, o tener la suficiente formación para hacerles frente; en concreto, en el año 2008 se pudo hacer frente a la alerta producida por la contaminación de productos alimenticios chinos con melamina debido a tener puesta a punto dicha técnica en simulante alimentario y piensos, continuándose la validación y puesta a punto de los siguientes métodos analíticos:

- Aceite epoxidado de soja (ESBO) en extracto lipídico de alimento y en juntas de tarros de uso alimentario.



- Hierro y Cobre en agua y alimentos (que suponen gran variedad de matrices). También se ha puesto a punto la metodología analítica para la determinación de los siguientes monómeros y aditivos usados en materiales en contacto con alimentos, encontrándose en diferentes fases de validación:
 - Plastificantes/Ftalatos en juntas de plástico de tapas y aceite de oliva, por LC/MS-MS.
 - Formaldehído en papel/cartón por espectrofotometría UV/visible.
 - Pentaclorofenol en papel/cartón por GC/MS.
 - Melamina en diferentes tipos de alimentos (como consecuencia de la alerta que se ha producido este año sobre la presencia de melamina en leche y productos con leche, a la que se pudo hacer frente debido a la validación previa de la determinación de melamina en simulante alimentario).
 - Fotoiniciadores: Benzofenona (BZP), Isopropiltioxantona (ITX), 2, etilhexil-4-dimetilaminobenzoato (EHA), Bencilbenzofenona (PBZP) en alimentos (zumos, leche y derivados, bebidas soja) y en papel de uso alimentario, por LC/MS/MS.
 - Diisopropilnaftaleno en papel/cartón por HPLC/FL.
 - Ftalatos en papel/cartón y en corcho por LC/MS-MS.

En lo referente a la actividad relacionada en el Servicio de Biotecnología con la determinación de gluten en alimentos, se ha finalizado la validación del método de determinación cuantitativa del contenido de gluten en alimentos mediante ELISA (*RIDASCREEN®Gliadin R-biopharm*), con el fin de conseguir la acreditación en la próxima auditoria de ENAC

Otras validaciones de metodología:

Los siguientes procedimientos analíticos para el análisis que afectan a la unidad de plaguicidas y dioxinas, como Laboratorio Nacional de Referencia, se encuentran preparados para pasar la próxima auditoria externa y ser acreditados, y por tanto disponibles para apoyo analítico a las CC AA y para efectuar el estudio de "Dieta total" de la AESAN.

- Análisis de plaguicidas en cereales, legumbres y sus harinas.
- Análisis de residuos de plaguicidas en alimentos de origen vegetal por LC-MS.
- Análisis de residuos de dioxinas en aceites.

La Unidad de Toxinas y HAP ha validado la determinación de Hidrocarburos Alifáticos (aceite mineral) en aceite de girasol y la de Tricotecenos (Deoxivalenol, Toxina T2 y Toxina HT2) por GC-MS.

- Puesta a punto de nuevos analitos.

En el Servicio de Microbiología, se han puesto a punto los siguientes métodos:

- Dentro de la investigación de nuevos patógenos emergentes, se continua en colaboración con el Laboratorio Comunitario de Referencia con la evaluación de un método de PCR multiplex, que identifique los principales genes de virulencia (VT1, VT2, variantes del VT2 y eae) con el objeto de identificación de *Escherichia coli* verotoxigénico (ECVT) en los alimentos.
- Se ha continuado con la evaluación del método de enzimoimmunoensayo para la determinación de Enterotoxinas Estafilocócicas en alimentos y cepas de *Staphylococcus aureus* coagulasa positivo (European screening method of the CRL. Versión 2-1 April 2008) recomendado por la Agencia Francesa de Seguridad Sanitaria de los Alimentos (AFSSA) para la adecuación a la normativa vigente con el fin de ser utilizado como método de referencia de acuerdo a lo establecido en el Reglamento (EC) 2073/2005.
- Dentro de la investigación de agentes víricos en alimentos se continuó con la optimización del método implantado de PCR cuantitativa tiempo real para la detección de Norovirus (Genotipo I y Genotipo II). Asimismo, se realizó la puesta a punto de un método de detección del virus de la Hepatitis A en alimentos mediante PCR tiempo real.
- Se ha ampliado la validación de un nuevo método para la investigación de resistencias a agentes antimicrobianos de cepas de *Campylobacter* spp aisladas de alimentos, de acuerdo al protocolo de ensayo propuesto por el National Commite Clinical Laboratory Standard (NCCLS).
- Dentro del programa actual de exportación de carne a EE UU, se ha realizado la validación del método de enzimoimmunoensayo (ELISA) utilizando un nuevo *kit* comercial, basado en el método recomendado por el Departamento de Agricultura de EE UU; (método MLG 17.02) para Identificación de especies animales en productos cárnicos frescos, curados y tratados por el calor.

En la Unidad de Zoonosarios se ha trabajado en la siguiente metodología:

- Métodos con puestas a punto finalizadas y en proceso de validación:



- β -agonistas en hígado y riñón por LC-MS-MS.
- Tetraciclinas en miel por LC-MS-MS.

- Métodos con puesta a punto finalizada:
 - Tetraciclinas en músculo por LC-MS-MS.
 - Metabolitos de nitrofuranos en miel por LC-MS-MS.
 - RALs en orina por LC-MS-MS.
- Métodos aún en fase de puesta a punto:
 - Macrólidos por LC-MS-MS.
 - Cefalosporinas por LC-MS-MS.
 - Gestágenos en grasa por LC-MS-MS.

La unidad de toxinas y HAP ha iniciado la puesta a punto de un método de multimitoxinas por LC-MS-MS.

En el Servicio de Contaminantes se ha continuado la importante tarea de desarrollar nuevas metodologías analíticas con objetivo de poder estar preparados para las posibles alertas alimentarias que puedan surgir, ya sea por tener la técnica analítica puesta a punto en su momento, o tener la suficiente formación para hacer frente a las alertas alimentarias que puedan surgir; en concreto, en el año 2008 se pudo hacer frente a la alerta producida por la contaminación de productos alimenticios chinos con melamina debido a tener puesta a punto dicha técnica en simulante alimentario y piensos.

2.3 Estudios prospectivos analíticos en seguridad alimentaria

En el Servicio de Microbiología alimentaria se ha llevado a cabo los siguientes estudios prospectivos:

- Dentro de las actividades como Laboratorio Nacional de Referencia para el control de zoonosis en alimentos (Real Decreto 1940/2004, B.O.E. nº 237, de 1 de octubre de 2004) se ha realizado desde enero a diciembre del 2008, un estudio coordinado por la AESAN sobre la vigilancia de la zoonosis y agentes zoonóticos de mayor riesgo para la salud humana. El objeto del estudio pretende conocer la prevalencia

de los géneros de *Campylobacter*, *Salmonella*, así como recuento de *Campylobacter spp*, en 388 canales de pollo, de acuerdo, al estudio propuesto por la Comisión Europea (Decisión 2007/516).

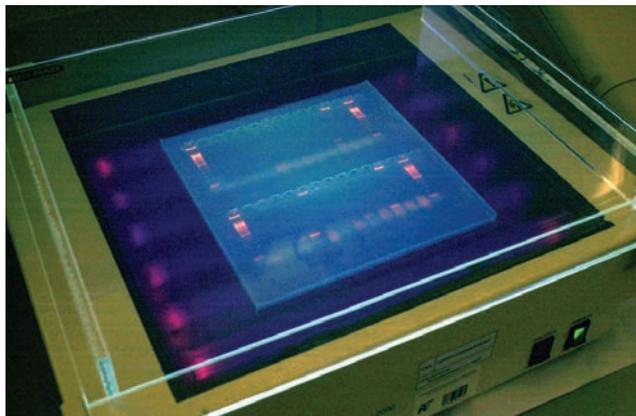
- "Estudio para la investigación de *Salmonella* en leches maternizadas para lactantes presuntamente implicadas en un brote supracomunitario causado por *Salmonella spp*. El aislamiento del agente causal *Salmonella* serotipo Kedougou, permitió la confirmación del alimento como fuente del brote.
- Como Laboratorio Nacional de Referencia, se ha continuado con los estudios de confirmación de cepas bacterianas, que una vez aisladas de los alimentos, precisan de un estudio complementario de confirmación; como es el biotipado de *Salmonella spp*, *Campylobacter spp* y *Listeria monocytogenes*. Además, del serotipado para *Listeria monocytogenes*.
- Estudios destinados a obtener información sobre la resistencia a agentes antibacterianos de *Salmonella spp*, *Campylobacter jejuni* y *Campylobacter coli*, correspondientes a cepas aisladas de alimentos.
- Como Laboratorio Nacional de Referencia para *Trichinella spp*, se ha llevado a cabo análisis para identificación de especies de *Trichinella* aisladas en carnes, de acuerdo lo que establece el Reglamento (CE) nº 2075/2005 de la Comisión).

En la unidad de toxinas y HAP se han llevado a cabo y actualmente se encuentran en distintas fases de realización los siguientes estudios de prospección:

- Ocratoxina A en aceites de oliva y quesos.
- Hidrocarburos Aromáticos Policíclicos en salchichas, productos cárnicos ahumados, chocolate, suplementos alimenticios, aceite de girasol y pescado ahumado.
- Hidrocarburos Alifáticos en aceites de girasol españoles.

Se han mantenido activos los estudios de prospección sobre Aflatoxinas en cerveza e Hidrocarburos Aromáticos Policíclicos en mejillones.

En el Servicio de Contaminantes se han llevado a cabo los siguientes estudios prospectivos:



- Migración global en utensilios plásticos de polipropileno de uso infantil.
- Cesión de Plomo y Cadmio por artículos culinarios cerámicos de uso infantil.
- Determinación en utensilios de melamina, (identificados por espectrometría de infrarrojos) de:
 - Migración de formaldehído.
 - Migración de melamina.
 - Migración global.
 - Cesión de Plomo, Cadmio y Cromo.

En el Servicio de Toxicología alimentaria se han efectuado estudios prospectivos en dos líneas de trabajo: detección de alimentos irradiados y determinación de 1,3-DCP.

- En lo que respecta a los estudios para el control de alimentos irradiados, estos se efectúan para dar cumplimiento a la Directiva 199/2/CEE (relativa a la aproximación de las legislaciones de los Estados miembros sobre alimentos e ingredientes alimentarios tratados con radiaciones ionizantes), en la que se indica que los Estados miembros deben de comunicar a la comisión los resultados de los controles efectuados en la fase de comercialización del producto y los métodos de referencia utilizados para detectar alimentos irradiados.

Se ha realizado el estudio analítico en un total de 104 muestras comerciales de hierbas, especias, frutas y frutos secos, pescados con espinas, carne con hueso de distintas especies con los métodos de resonancia paramagnética dependiendo la selección del método del tipo de muestra que se va a analizar.

- Detección de alimentos irradiados que contienen celulosa mediante espectroscopia (ESP) (UNE-EN 1787).
- Detección de alimentos irradiados que contengan hueso. Método espectroscópico de resonancia electrónica (ESR) (UNE-EN 1786).
- Detección de alimentos irradiados que contiene azúcares cristalizado mediante espectroscopia de resonancia paramagnética electrónica (RPES) (UNE-EN 13708).

Además, se han analizado 99 muestras comerciales de hierbas y especias por el método:

- Detección de alimentos irradiados de los que se puede extraer silicatos minerales mediante termoluminiscencia.



- En lo referente a los estudios prospectivos del contaminante 1,3-DCP en productos alimenticios, se han analizado trece muestras seleccionando matrices muy diversas como son aceites, nata líquida, embutidos, sopas, café, cereales, pan tostado y salsa de soja.

El Servicio de Biotecnología ha continuado con el desarrollo de métodos analíticos con los que hacer frente a las exigencias impuestas por la liberación al mercado de productos elaborados con nuevos OMGs autorizados y OMGs no autorizados objeto de alertas alimentarias, y la actualización de la metodología existente de acuerdo a la evolución de las exigencias legislativas:

- Ante la autorización de nuevas variedades de soja modificada genéticamente durante el año 2008, como la soja *A2704-12* en septiembre, y la soja *MON89788-1* en diciembre, se ha trabajado en la puesta a punto de los métodos de detección y cuantificación de estas nuevas variedades autorizadas. Actualmente se está llevando a cabo un estudio para comprobar la presencia de dichos eventos en productos del mercado.
- Con la finalidad de comprobar la posible presencia de muestras contaminadas con alguna de las líneas transgénicas de arroz (*línea LLRICE601*, *línea LLRICE62* y *línea Bt GM Shanyou 63*) se ha realizado un estudio analítico sobre muestras de arroz procedentes de distintos países y adquiridas en distintos puntos de venta al público del mercado nacional.
- Se ha continuado con el estudio prospectivo sobre el control de gluten en muestras de alimentos para celíacos adquiridas del mercado nacional, bien por ser objeto de algún tipo de alerta o por tratarse de nuevos productos introducidos en el arsenal alimentario del celíaco. El estudio se ha llevado a cabo analizando cada una de las muestras mediante distintos métodos inmunológicos ELISA y Western blot.

2.4 Actividades de referencia analítica. Marco AESAN

2.4.1 Organización de ensayos de intercomparación por el CNA como Laboratorio Nacional de Referencia

El Servicio de Microbiología alimentaria, como Laboratorio Nacional de Referencia para el control de zoonosis transmisibles por alimentos, así como Laboratorio Nacional de Referencia para análisis de leche y productos lácteos, ha organizado y coordinado en el año 2008, tres ensayos de intercomparación, subvencionados por la AESAN, y dirigidos a diferentes laboratorios oficiales de salud pública, laboratorios municipales de las CC AA y sanidad exterior, que corresponden a las siguientes técnicas:

- “Detección de *Salmonella* en alimentos”, con una participación de cincuenta y tres laboratorios.
- “Recuento de *Staphylococcus coagulasa positivo* en leche”, con una participación de cincuenta laboratorios.
- “Recuento de gérmenes en leche”, con una participación de cuarenta laboratorios.

La unidad de zoonosis, como Laboratorio Nacional de Referencia del Plan Nacional de Investigación de Residuos, ha organizado los siguientes ensayos de aptitud para los laboratorios del PNIR de las comunidades autónomas:

- Corticosteroides en hígado.
- β -agonistas en hígado.
- Cloranfenicol en músculo.
- Nitrofuranos en agua de bebida.

La unidad de toxinas y HAP ha organizado dos ejercicios de intercomparación de la red nacional de laboratorios de la administración sobre hidrocarburos alifáticos en aceite de girasol.

La unidad de antibióticos, como Laboratorio Nacional de Referencia del Plan Nacional de Investigación de Residuos, ha organizado los siguientes ensayos de aptitud para los laboratorios del PNIR de las comunidades autónomas:

- Ensayo de intercomparación para la técnica de cribado con cinco placas.
- Ensayo de intercomparación para la técnica de post-cribado por bioensayo múltiple.

2.4.2 Participación del CNA como Laboratorio Nacional de Referencia en ensayos de intercomparación organizados por los Laboratorios Comunitarios de Referencia

El Servicio de Microbiología alimentaria ha participado en:

- Ensayos de intercomparación. Organizados por "Agence Française de Sécurité Sanitaire de Aliments" AFSSA.
 - Recuento de aerobios a 30 °C en leche.
 - Recuento de *Staphylococcus aureus* coagulasa positivo en leche.
 - Detección de *Listeria monocytogenes* en salmón ahumado.
 - Detección de enterotoxinas estafilocócicas en leche y productos lácteos.
- "Ensayo de intercomparación para detección y recuento de *Campylobacter* spp en pollos". Organizado por el LCR Statens Veterinärmedicinska Anstalt. Nacional Veterinary Institute. Uppsala, Sweden.
- "Ensayo de intercomparación para la identificación y tipado de *Escherichia coli* Verotoxigénica (ECVT)". Organizado por Laboratorio Comunitario de Referencia de *E. Coli*, Istituto Superiore di Sanità, Roma, Italia.
- "Ensayo de intercomparación par detección de *Trichinella* spp en carne". Organizado por el LCR para parásitos. Istituto superiore di Sanità. Roma, Italia.
- "Ensayo de intercomparación para investigación de resistencias a sustancias antimicrobianas en cepas bacterianas". Organizado por LCR para resistencias antimicrobianas. National Food Institute. Technical University of Denmark.

- “Ensayo de intercomparación para determinación de biotoxinas marinas PSP”. Organizado por el LCR de biotoxinas marinas. Agencia Española de Seguridad Alimentaria y Nutrición.
- Ensayos de intercomparación. Organizados por “European Community Referente Laboratory for monitoring bacteriological and viral contamination of bivalve mollusc”, the Centre for Enviroment, Fisheries & Aquaculture Science (CEFAS/HPA) UK:
 - Tres ensayos para el método de detección de *Salmonella spp* en moluscos bivalvos.
 - Tres ensayos para el método de recuento por el número más probable (NMP) de *Escherichia coli* en moluscos bivalvos.
 - Ensayo para el método de recuento por el número más probable (NMP) de *Escherichia coli* y *Salmonella* en moluscos enteros.
 - Dos ensayos para investigación de norovirus y virus Hepatitis A.

La unidad de zoosanitarios formó parte de los siguientes ensayos organizados por el Laboratorio Comunitario de Referencia (AFFSA):

- Metabolitos de nitrofuranos en músculo.
- Tetraciclinas en músculo.

La unidad de plaguicidas y dioxinas ha participado en los ensayos de:

- Residuos de plaguicidas en zanahorias (Laboratorio Nacional de Referencia, Valencia).
- Residuos de dioxinas en aceite de pescado (Laboratorio Nacional de Referencia, Friburgo).
- Residuos de plaguicidas en harina de trigo (Laboratorio Nacional de Referencia, Copenhague).
- Residuos de plaguicidas en huevo (Laboratorio Nacional de Referencia, Friburgo).
- Residuos de dioxinas en goma guar (Laboratorio Nacional de Referencia, Friburgo).

La unidad de toxinas y HAP ha participado en tres ejercicios de intercomparación organizados por el IRMM-JRC de Geel sobre:

- Ocratoxina A en piensos.

- Fumonisinias en piensos.
- Aceite mineral en aceite de girasol.

El Servicio de Contaminantes ha participado en los siguientes ensayos de intercomparación:

- Para la determinación de Cadmio, Plomo y Mercurio en producto de la pesca organizado por el Laboratorio Comunitario de Referencia de Metales.
- Para la determinación de aceite de soja epoxidado y plastificantes (Ftalatos y otros) en aceite y en juntas de tapas (doce analitos) organizado por el Laboratorio Comunitario de Referencia de Materiales en Contacto con Alimentos.
- Para la determinación de Cadmio, Plomo y Mercurio en tres muestras de hígado de distinto nivel organizado por el Laboratorio Nacional de Referencia de Metales.

2.4.3 Participación del CNA en otros ensayos de intercomparación exigidos para el mantenimiento de la acreditación y el sistema de calidad

El Servicio de Microbiología alimentaria participó en el estudio de determinación de toxinas PSP organizado por el Laboratorio Comunitario de Referencia de Biotoxinas Marinas (LCRBM), Vigo, España, así como, en otros de intercomparación organizados por entidades internacionales:

- Ensayos de intercomparación organizados por "Quality Management Limited" QM, UK:
 - Detección de *Listeria monocytogenes* en leche.
 - Recuento de aerobios a 30 °C en leche.
 - Recuento de *Staphylococcus aureus* en alimentos.
- Ensayos de intercomparación organizados por "Health Protection Agency" HPA UK: se ha participado en los siguientes:
 - Ensayo de intercomparación para la determinación de la enterotoxigenicidad de cepas de *Staphylococcus aureus* coagulasa positivo.
 - Ensayo de intercomparación para detección de *Campylobacter* spp y *Salmonella*.

- Ensayo de intercomparación de Identificación de especies animales en productos cárnicos organizado por FAPAS.

El Servicio de Biotecnología, como Laboratorio Nacional de Referencia para los organismos modificados genéticamente integrante de la red ENGL (Reglamento (CE) 1981/2006), ha continuado colaborando con el Laboratorio Comunitario de Referencia para los OMG (CRL) en la validación de métodos de determinación cualitativos y cuantitativos de OMGs en alimentos y piensos, como parte del procedimiento de autorización de nuevos productos de acuerdo a lo establecido en el Reglamento (CE) 1829/2003.

- Estudio para la validación del método evento-específico para la identificación y cuantificación de algodón GHB 614 mediante PCR en tiempo real.
- Estudio para la validación del método evento-específico para la identificación y cuantificación de algodón MON 88913 mediante PCR en tiempo real
- Estudio para la validación del método de extracción de ADN de polvo de bacterias para biomasa PT73 (TM).
- Estudio para la validación del método de identificación mediante PCR en tiempo real del evento PT73 (TM) en *E. coli*.

2.5 Participación del CNA en otros ensayos de intercomparación exigidos para el mantenimiento de la acreditación y el sistema de calidad

2.5.1 A nivel internacional

- Corticosteroides en hígado (Trieste)
- Anfenicoles en leche (FAPAS)
- Sulfamidas en riñón (FAPAS)
- Quinolonas en pollo (FAPAS).
- Colorantes en pescado (FAPAS).
- Tetraciclinas en músculo (FAPAS).
- Anfenicoles en gambas (FAPAS).



- Sulfamidas en leche (Trieste).
- Estilbenos en orina (Trieste).
- Esteroides sintéticos en orina (Trieste).
- β -agonistas en orina (Trieste).
- Corticosteroides en orina (Trieste).
- PCB's en aceite vegetal (FAPAS Inglaterra).
- PCB's en aceite de pescado (FAPAS Inglaterra).
- Plaguicidas en manzana (FAPAS Inglaterra).
- Plaguicidas en tomate (FAPAS Inglaterra).
- Plaguicidas en mandarina (FAPAS Inglaterra).
- Plaguicidas en albaricoque (FAPAS Inglaterra).
- Plaguicidas en lechuga (FAPAS Inglaterra).
- Plaguicidas en cítricos (FAPAS Inglaterra).
- Plaguicidas en avena (FAPAS Inglaterra).
- Plaguicidas en harina de maíz (FAPAS Inglaterra).
- Dioxinas en aceite (FAPAS Inglaterra).
- Dioxinas en alimentos (Noruega).
- Deoxinivalenol en cereales (IRMM–JRC de Geel, Bélgica).
- Hidrocarburos aromáticos policíclicos prioritarios de la UE (15+1) en productos cárnicos. (IRMM–JRC de Geel, Bélgica).
- Aflatoxinas en piensos (FAPAS).
- HAPs en moluscos (QUASIMEME).
- HAPs en aceite de oliva (FAPAS).
- Histamina en pescado enlatado (FAPAS).
- Ocratoxina A en trigo (FAPAS).
- Aflatoxinas en cacahuets (FAPAS) – z-score = 0,0 para la AF B2.
- Aflatoxina M1 en leche en polvo (FAPAS).
- Deosinivalenol en maiz (FAPAS)
- Toxina amnésica de los moluscos (ASP) en moluscos (QUASIMEME) – z-score = 0,0.
- Ocratoxina A en vino (FAPAS) – z-score = 0,0.

- Toxina T-2 en avena (FAPAS).
- Humedad, grasa, proteínas y cenizas en pescado enlatado (FAPAS).
- 3-MCPD en salsa de soja por GC/MS (FAPAS).
- 1,3-DCP en salsa de soja por GC/MS (FAPAS).
- Ftalatos y aminos aromáticas primarias en simulantes alimentarios, melamina en piensos de mascotas (FAPAS-CSL, York, Inglaterra).
- Migración global en film de nylon (FAPAS-CSL, York, Inglaterra).
- Aceite de soja epoxidado en salsa de tomate (FAPAS-CSL, York, Inglaterra).
- Acrilamida en galletas (FAPAS-CSL, York, Inglaterra).
- Dióxido de azufre en puré de albaricoque (FAPAS-CSL, York, Inglaterra).
- Nitratos y nitritos en productos vegetales y carne (FAPAS-CSL, York, Inglaterra).
- Melamina en piensos de mascotas (FAPAS-CSL, York, Inglaterra).
- Diversos metales y elementos tóxicos (Plomo, Cadmio, Arsénico, Cobre, Hierro y Mercurio) en aceite, productos vegetales, leche en polvo y pescado enlatado (FAPAS-CSL, York, Inglaterra).
- ADN de colza línea Rf3 (GeMMA/FAPAS-Central Science Laboratory/York).
- Eventos de maíz modificados genéticamente (Maíz MON863, Bt11, GA21, T25, MIR604, MON810, TC1507, Bt176, Bt11, NK603). (GeMMA/FAPAS-CSL /York, Inglaterra).
- OMGs en muestras complejas o matrices procesadas, conteniendo soja RR y distintos eventos de maíz MON863 , Bt11, GA21, T25, MIR604, MON810, TC1507, Bt176, Bt11, NK603). (GeMMA/FAPAS-CSL /York, Inglaterra).
- Patata modificada genéticamente evento EH92-527-1. (GeMMA/FAPAS- CSL /York, Inglaterra).
- Soja RR (GeMMA/FAPAS-CSL /York, Inglaterra).
- Gluten en alimentos (FAPAS-CSL /York, Inglaterra).

La Unidad de Toxinas y HAP ha conocido los resultados de la participación en los ejercicios de aptitud organizados por el Laboratorio Comunitario de Referencia del IRMM-JRC de Geel (Bélgica), en 2007: Fumonisinas B1 y B2 en alimentos infantiles y cereales de desayuno, 15+1 Hidrocarburos aromáticos policíclicos en aceite de oliva y en disoluciones, y Aflatoxinas B1, B2, G1 y G2 en manteca de cacahuete. En todos los casos se obtuvieron resultados satisfactorios con z-scores < +/- 2, excepto para el ciclo(c,d)pentadieno, debido a la escasa fluorescencia de este analito, lo que hace casi imposible su detección según el procedimiento basado en HPLC-FL.

Además, la Unidad de Toxinas y HAP ha participado en once ejercicios de aptitud, organizados por FAPAS y QUASIMEME, abarcando el análisis de más de 30 contaminantes diferentes, obteniendo siempre valores satisfactorios de z-score $< +/ - 2$ y en algunos casos = 0,0 como se ha citado anteriormente.

La Sección de Componentes y Aditivos III ha participado en tres ejercicios de FAPAS con los que se han cubierto satisfactoriamente (z-score $< +/ - 2$) las cuatro determinaciones acreditadas: humedad, grasa, proteínas y cenizas. Tan solo en un caso (pescado enlatado) se obtuvo un z-score de 2,1 para la grasa, decidiéndose, tras la correspondiente evaluación, no tomar otra decisión que repetir lo antes posible la participación en otro ejercicio de FAPAS sobre una matriz similar.

2.5.2 A nivel nacional

- Corticosteroides en hígado (CNA).
- β -agonistas en hígado (CNA).
- Anfencoles en músculo (CNA).
- Nitrofuranos en agua de bebida (CNA).
- Penicilinas en leche cruda (LNR Santander).
- Corticosteroides en pienso (LAC).
- Residuos de plaguicidas en agua (CALITAX-LABAQUA II y III, Barcelona).
- Plaguicidas en vegetales (TESTQUAL 20 y 21-Universidad de Almería).
- Ditiocarbamatos en vegetales (TESTQUAL 22-Universidad de Almería).
- Acidez libre y total, diastasa, HMF y humedad en mieles (INTER 2000).
- BHT y propil.parabén, en paté (INTER 2000).
- Nitrato, Sulfato, Amonio, Cloro libre residual, Turbidez, pH, Bicarbonato, Oxidabilidad, Sodio, Cloruro, Nitrito, Dureza total, Fosfatos, Calcio, Potasio, Magnesio, Fluoruros, Plomo, Cadmio, Níquel, Cobre, Selenio, Arsénico, Hierro, Manganeso, Cinc y Cromo, en agua de bebida (INTER 2000).
- Dióxido de azufre en un producto de la pesca (INTER 2000).

Aunque la Sección de Componentes y Aditivos II no tiene en este momento ningún procedimiento acreditado, ha participado en estudios del Programa INTER 2000, obteniendo siempre resultados con z-score $< +/ - 2$.

2.6 Apoyo a las necesidades de control de AESAN

Las diferentes unidades del CNA brindan continuamente su apoyo científico-técnico a los órganos de gestión de la AESAN.

En este aspecto, el Servicio de Biotecnología lleva a cabo una actividad analítica relacionada con las tareas de control, prospección y referencia de OMGs en alimentos y piensos, tanto con ensayos acreditados como no acreditados, colaborando incluso con sanidad exterior, CC AA, y entes locales, en los análisis dirimientes derivados de inspecciones oficiales.

La Unidad de Toxinas y HAP y la Sección de Componentes y Aditivos III participaron en las discusiones para la adopción de un método de análisis para la determinación de Hidrocarburos Alifáticos en aceite de girasol en el seno de la red de laboratorios oficiales implicados en este tema, como consecuencia de la alerta derivada de la detección de estos contaminantes en partidas de aceite de girasol importadas de Ucrania.

Asimismo la Unidad de Toxinas y HAP ha puesto a punto y validado el procedimiento analítico seleccionado y ha realizado un estudio informativo con el análisis de 150 muestras de aceites de girasol españoles, completado con el análisis de Hidrocarburos aromáticos policíclicos en parte de las muestras. También se han organizado, contando con la coordinación de la Subdirección General de Coordinación Científica de AESAN, dos estudios de intercomparación para la red de laboratorios de la red nacional, sobre la metodología analítica idónea para esta determinación.

Igualmente, la Unidad de Toxinas y HAP ha iniciado en 2008 el estudio de validación de la técnica analítica de Citrinina en cereales, productos cárnicos y arroz rojo fermentado, como consecuencia de la alerta en la que se detectó la presencia de esta micotoxina en productos cárnicos españoles.

La Sección de Componentes y Aditivos III ha terminado en 2008 el estudio del contenido en cloruros de muestras de pan procedentes de distintas CC AA.

El Servicio de Contaminantes ha intervenido en el estudio de la concentración de Melamina en diferentes productos alimenticios, debido a la alerta producida por la contaminación con melamina de alimentos exportados por China. (Se pudo hacer dicho estudio debido tener puesto a punto el método en simulante alimentario y piensos).

Asimismo se ha realizado el estudio de la concentración de Plomo, Cadmio y Mercurio en distintos tipos de crustáceos, diferenciando en el contenido de músculo y vísceras, con objeto de posibles cambios en el Reglamento 1881/2006 de la Comisión, por el que se fija el contenido máximo de determinados contaminantes en los productos alimenticios.

Igualmente se procedió a enviar los datos de Plomo en diferentes tipos de alimentos, disponibles en el Servicio de Contaminantes, para atender la petición que hizo de estos la autoridad europea de seguridad alimentaria (EFSA).

2.6.1 Otras actividades técnicas

La Sección de Componentes y Aditivos II ha realizado un estudio piloto acerca del estado a la recepción en el CNA de una serie de muestras de las que compondrán el estudio de "Dieta total", que se iniciará a lo largo de 2009.

2.7 Apoyo analítico a la Administración de General de Justicia y a la AGE, Administración General del Estado

2.7.1 Laboratorio Nacional de Referencia para el Plan Nacional de Investigación de Residuos en animales vivos y sus productos (Real Decreto 1749/1998, de 31 de julio)

La Unidad de Zoonosarios ha continuado desarrollando sus funciones como Laboratorio Nacional de Referencia según se define en el referido RD así como lo especificado en otros apartados de esta Memoria.

2.7.2 Apoyo analítico a la Administración de General de Justicia, diligencias previas diferentes a PNIR

Un año más el CNA ha atendido las demandas de la autoridad judicial recibándose con tal motivo 31 muestras para su análisis implicadas en procedimientos iniciados en distintos juzgados.

2.7.3 Apoyo analítico a la Administración de General del Estado. Programa de exportación a EE UU de productos cárnicos de cerdo

El Servicio de Microbiología alimentaria, como Laboratorio Certificado por el USDA para la identificación de especies animales y detección de *Listeria monocytogenes*, *Salmonella* en carne y determinación de especies animales en productos cárnicos de porcino, dentro del programa para la investigación de residuos en carne para su exportación a EE UU, durante el año 2008, ha continuado con el estudio analítico de las muestras establecidas en dicho programa.

Por parte del Food Safety and Inspection Service (FSIS) perteneciente al USDA (United States Department of Agriculture), se llevó a cabo la visita anual de inspección al laboratorio el 28 de febrero de 2008.

2.8 Comunicaciones de laboratorio. Marco CNA. Transferencia de metodología a las CC AA

- Comunicación de Laboratorio N° 4: *Método de análisis de furano en alimentos infantiles precocinados por cromatografía de gases con espacio de cabeza.*
- Comunicación de Laboratorio N° 5: *Informe sobre la Reunión Plenaria y grupos de trabajo de la red Europea de laboratorios para materiales destinados al contacto con los alimentos, LCR-LNR, Ispra, julio 2008.*
- Comunicación de Laboratorio N° 6: *Método para la determinación de Melamina en piensos/alimentos por cromatografía de líquidos asociada a espectrometría de masas(LC/MS-MS).*
- Comunicación de Laboratorio N° 7: *Métodos para la determinación de Melamina en piensos/alimentos.*
- Comunicación de Laboratorio N° 8: *Métodos para la determinación de Melamina en piensos/alimentos.*
- Comunicación de Laboratorio N° 9: *Informe sobre la Reunión Plenaria y grupos de trabajo de la red*

Europea de laboratorios para materiales destinados al contacto con los alimentos, LCR-LNR, Ispra diciembre 2008.

- Comunicación de Laboratorio 109: *Ensayos de aptitud 2008.*
- Comunicación de Laboratorio 110: *Zearalenona en el control del tratamiento ilegal con zeranol.*
- Comunicación de Laboratorio 111: *Acuerdos sobre expresión de resultados en el análisis de residuos de medicamentos veterinarios en residuos.*
- Comunicación de Laboratorio 112: *Primera reunión grupo de trabajo análisis físico-químico de residuos de medicamentos veterinarios: acuerdos sobre validación de métodos según DC 2002/657/CE.*

2.8.1 Envío de métodos analíticos solicitados por las comunidades autónomas

- Procedimiento para la determinación de hormonas anabolizantes por LC-MS-MS. Laboratorio de Sanidad y Producción Animal de Córdoba.
- Procedimiento para la determinación de hormonas anabolizantes (zeranoles) por LC-MS-MS. Instituto de Ciencias de la Salud de Talavera.
- Procedimiento para la determinación de hormonas anabolizantes por LC-MS-MS. Laboratorio Agrario de Zaragoza.
- Procedimiento para la determinación de hormonas anabolizantes por LC-MS-MS. Laboratorio de Salud Pública de Palma de Mallorca.
- Procedimiento para la determinación de quinolonas por HPLC-Fluorescencia y LC-MS-MS. Laboratorio Regional de Salud Pública de Murcia.
- Procedimiento para la determinación de cloranfenicol por LC-MS-MS. Laboratorio de Salud Pública de Santander.
- Procedimiento para la determinación de sulfonamidas por HPLC-PDA. Laboratorio de Salud Pública del Principado de Asturias – (Oviedo).
- Procedimiento para la determinación de Corticosteroides por LC-MS-MS. Laboratorio de Salud Pública de Córdoba.
- Procedimiento para el análisis de residuos de plaguicidas en productos vegetales con alto contenido en agua, por G.C. Laboratorio de Salud Pública de Palma de Mallorca.



- Procedimiento para el análisis de residuos de plaguicidas en legumbres, cereales y sus harinas por GC. Laboratorio de Producción y Sanidad Vegetal de Huelva.
- Procedimiento de detección de soja (gen lectina) mediante Nested PCR. Laboratorio de Salud Pública del Principado de Asturias.
- Procedimiento de detección de material vegetal transgénico (t-nos) mediante PCR. Laboratorio de Salud Pública del Principado de Asturias.
- Procedimiento para la determinación de plomo por espectrofotometría de absorción atómica con cámara de grafito, plataforma Lvov y efecto Zeeman en alimentos y bebidas, excepto grasas y aceites a la Dirección General de Salud Pública de Cantabria.
- Procedimiento para la determinación de cadmio por espectrofotometría de absorción atómica con cámara de grafito, plataforma Lvov y efecto Zeeman en alimentos y bebidas, excepto grasas y aceites a la Dirección General de Salud Pública de Cantabria.
- Procedimiento para la digestión con microondas, para la posterior determinación de plomo, cadmio, cobre, cinc, mercurio, estaño, hierro, arsénico, cromo, níquel y selenio en alimentos por espectrofotometría de absorción atómica a la Dirección General de Salud Pública de Cantabria.
- Procedimiento para la determinación de plomo por espectrofotometría de absorción atómica con cámara de grafito, plataforma Lvov y efecto Zeeman en alimentos y bebidas, excepto grasas y aceites al Laboratorio de la Consejería de Salud de Jaén.
- Procedimiento para la determinación de cadmio por espectrofotometría de absorción atómica con cámara de grafito, plataforma Lvov y efecto Zeeman en alimentos y bebidas, excepto grasas y aceites al Laboratorio de la Consejería de Salud de Jaén.
- Procedimiento para la digestión con microondas, para la posterior determinación de plomo, cadmio, cobre, cinc, mercurio, estaño, hierro, arsénico, cromo, níquel y selenio en alimentos por espectrofotometría de absorción atómica al Laboratorio de la Consejería de Salud de Jaén.
- Procedimiento para la preparación de cenizas para la determinación de plomo, cadmio, cobre y cinc en alimentos por espectrofotometría de absorción atómica al Laboratorio de la Consejería de Salud de Jaén.

2.8.2 Soporte sobre diferentes aspectos solicitado por los laboratorios de las comunidades autónomas (consultas por correo electrónico, teléfono, etc.)

Buena parte de la actividad diaria de las diferentes unidades del CNA es la atención brindada a los laboratorios de las distintas CC AA a fin de asesorarles en determinadas técnicas analíticas, validaciones, proporcionales cepas o ciertos patrones, enviarles comunicaciones de laboratorio, etc. así como la participación ó impartición de cursos de formación demandados por las mismas.

En la Unidad de Toxinas y HAPs se han atendido demandas de información sobre aspectos técnicos procedentes de los Laboratorios de Salud Pública de Almería, Granada y Sevilla, así como del Laboratorio Agroalimentario del Departamento de Sanidad Animal de la CC AA de Murcia.

2.9 Jornadas Técnicas. Marco CNA. Transferencia de metodología a las CC AA

Organización de jornadas

Por parte de la unidad de zoonosarios se han organizado las siguientes reuniones con los laboratorios de las CC AA que intervienen en el PNIR:

- 19ª Jornada: *Análisis de residuos de medicamentos veterinarios: expresión de los resultados*. (15 de enero 2008).
- 1ª Reunión del *grupo de trabajo de análisis físico químico de medicamentos veterinarios sobre validación de métodos según Decisión de la Comisión 2002/657/CE*. (24 de abril 2008).

2.10 Entrenamiento de personal. Transferencia de metodología a las CC AA

Visitas de asesorías técnicas

- Un técnico del Laboratorio de Salud Pública de Palma de Mallorca, (dos días): formación relativa al análisis de metabolitos de nitrofuranos y β -agonistas por LC-MS-MS. Evaluación y control de calidad de la serie de trabajo.

- Dos técnicos del Laboratorio de Salud Pública del Principado de Asturias, Oviedo (dos días): Asesoramiento y formación en las técnicas analíticas de detección de OMGs.
- Un técnico del Laboratorio de Salud Pública del Principado de Asturias, Oviedo (un día): Formación relativa al análisis de β -agonistas por LC-MS-MS.
- Una investigadora de la Universidad de Coimbra (un mes), con el objetivo de colaborar en el estudio de migración de Ftalatos en la sección de monómeros y aditivos.
- Dos técnicos de la Agencia de Protección de la Salud y Seguridad Alimentaria de la Junta de Castilla y León (dos días) para asesoramiento por parte de los diferentes servicios del CNA en el diseño de un nuevo laboratorio.

Suministro de material para ensayos de residuos de antibióticos

Durante el último año se han recibido 54 peticiones de laboratorios de CC AA y se ha remitido un total de 110 suspensiones bacterianas.

Docencia en cursos

- *Actualización de sistemáticas de calidad.* (Coordinador y profesor Joaquín Berenguer) El curso de 40 horas consta de cuatro cursos o grupos formativos.
- *Actualización de sistemáticas de calidad: Documentos y Registros del Sistema de Calidad del LCRBM (AESAN): gestión y control.* (10 h).
- *Actualización de sistemáticas de calidad: Registros técnicos: Registros de personal y registros de equipos. Sistemáticas del LCRBM (AESAN).* (10 h).
- *Actualización de sistemáticas de calidad: Métodos de ensayo: Selección. Validación (inicial y adicional). Aseguramiento de la calidad. Categorías de ensayos.* (10 h).
- *Actualización de sistemáticas de calidad: Trabajos no conformes, acciones correctivas y acciones preventivas. Quejas.* (10 h).

Laboratorio Comunitario de Referencia de Toxinas Marinas (LCRBM). (Subdirección General de Coordinación Científica de la AESAN). Plan de formación 2008 de la Agencia Española de Seguridad Alimentaria. Vigo. 3 al 7 de marzo de 2008.

- Curso: *La Norma UNE-EN ISO 17025:2005* (profesor Joaquín Berenguer).

- Ponencia: *Aseguramiento de la calidad de los resultados de ensayo y calibración. Informes de ensayos.*
- Plan de formación 2008 del Instituto de Salud Carlos III. Majadahonda (Madrid). De 3 horas. del 02 al 06 de junio de 2008.
- Curso: *Actualización de sistemáticas de calidad* (coordinador y profesor Joaquín Berenguer) De 40 horas consta de tres grupos formativos:
 - *Actualización de sistemáticas de calidad: Métodos de ensayo y categorías de ensayos. Selección. Validación (inicial y adicional). Aseguramiento de la calidad.*
 - *Actualización de sistemáticas de calidad: Sistemáticas establecidas en el Manual de calidad del CNA para la gestión de los documentos de calidad: Documentos y registros.*
 - *Actualización de sistemáticas de calidad: Trabajos no conformes, acciones correctivas. Acciones preventivas. Quejas.*

Centro Nacional de Alimentación (CNA). AESAN. Plan de Formación 2008 de la Agencia Española de Seguridad Alimentaria y Nutrición (AESAN). Majadahonda (Madrid). 15 de octubre al 06 de noviembre de 2008.

- Curso: *Seguridad Química: La Inspección Sanitaria* (2ª edición). Ponencia de dos horas.
 - *Ensayos Analíticos exigidos a los Materiales en contacto con los alimentos. Interpretación de los Resultados*, Comunidad Autónoma de Madrid, 21 marzo 2008.
- Seminario práctico "*Método para la determinación de Melamina en piensos/alimentos por cromatografía de líquidos asociada a espectrometría de masas (LC/MS-MS)*".
Dirigido a laboratorios de control oficial de las comunidades autónomas. CNA. Majadahonda (Madrid), 9 octubre 2008.

2.11 Misiones de entrenamiento

Por parte de la Unidad de Zoonosarios se han llevado a cabo las siguientes misiones de entrenamiento en colaboración con SARAF (Escuela de Análisis de Residuos de Nantes) y la Comisión Europea (DG Trade):

- Una semana en el laboratorio LANASEVE (Heredia, Costa Rica) (junio).
- Una semana en el laboratorio LANAR (Tegucigalpa, Honduras) (septiembre).

3. Participación en reuniones científicas

En la Comisión Nacional de Bioseguridad, creada por la Ley 9/2003, de 25 de abril, actividades referentes a la evaluación de todas las actividades relacionadas con OMGs: autorización de instalaciones, utilizaciones confinadas, ensayos de campo y solicitudes de comercialización.

En la reunión sobre métodos de detección de OMGs para los laboratorios de la red ENGL. "10th ENGL Official Plenary Meeting" celebrado en Ispra (Italia) el 12 y 13 de noviembre de 2008.

Congresos con comunicaciones

- Ponencia: *LC-MS/MS: visión general*. VII Encuentro de laboratorios agroalimentarios, San Fernando de Henares (Madrid), 26 de noviembre.
- Comunicación: *Analysis of UV Absorbers/optical brightener in vegetable oils packed in PET bottles by GPC clean up and followed by HPLC-UV determination*. (J. Bustos, R. Sendon, J.J. Sanchez). 4º Simposio Internacional sobre envases para uso alimentario. Desarrollos científicos en apoyo de la seguridad y la calidad. ILSI 2008. Praga, 19-21

Asistencia a reuniones y participación en grupos de trabajo con comunicaciones

Comunicación sobre "Determinación de la incertidumbre analítica" en el Workshop del Laboratorio Comunitario de Referencia del IRMM-JRC sobre Hidrocarburos aromáticos policíclicos (Geel, Febrero 2008).

Participación en reuniones y grupos de trabajo sin comunicaciones

En el Grupo de Preparación del Comité de Coordinación de la Calidad (GPC) de la Subdirección General de Laboratorios del Instituto de Salud Carlos III, asiste el jefe del servicio de garantía de calidad (D. Joaquín Berenguer) desde el 8 de julio de 1998.

En la Comisión Interministerial de Ciencia y Tecnología. Agencia Nacional de Evaluación y Prospectiva (ANEP) asiste como evaluador desde 1993 el Jefe del Servicio de Garantía de Calidad (D. Joaquín Berenguer).



En la reunión de laboratorios nacionales de residuos de plaguicidas, de Las Palmas, asistió el jefe de servicio de plaguicidas y dioxinas (D. Juan Alfonso Garrido).

Participación en reuniones organizadas por Laboratorios Comunitarios de Referencia

- Asistencia al *workshop* anual del RIVM (LCR de anabolizantes y corticosteroides. Bilthoven, Holanda). Octubre 2008.
- Asistencia del jefe de servicio de plaguicidas y dioxinas (D. Juan Alfonso Garrido) al *workshop* de residuos de plaguicidas en productos de origen animal convocado por el CRL (Friburgo- Alemania). Septiembre 2008.
- Asistencia como experta de la jefe de sección de dioxinas (D^a. M^a. Luz Folgueiras) al *workshop* de dioxinas en goma guar convocado por el CRL (Friburgo-Alemania). Julio 2008.
- Asistencia como experta de la jefe de sección de dioxinas (D^a. M^a. Luz Folgueiras) al *workshop* de dioxinas en aceite convocado por el CRL (Friburgo-Alemania). Noviembre 2008.
- Asistencia como experta al Third Workshop of National Reference Laboratories for Parasites. Istituto Superiore de Sanità. Celebrado en Roma, Italia. (29 y30 de mayo 2008).
- Asistencia a dos Workshops organizados por el Laboratorio Comunitario de Referencia del IRMM-JRC de Geel sobre Micotoxinas e Hidrocarburos aromáticos policíclicos, respectivamente (febrero, 2008).
- Asistencia a la reunión de la red europea de laboratorios (CRL-NRLs) para materiales destinados al contacto con los alimentos, 22-23Abril 2008, JRC-Ispra, Italia. (Grupo de trabajo sobre condiciones de ensayo para determinados artículos destinados al contacto con los alimentos y grupo de trabajo sobre criterios de eficacia y validación de los métodos analíticos).
- Asistencia a la reunión de la red europea de laboratorios (CRL-NRLs) para materiales destinados al contacto con los alimentos, 2-3 julio 2008, JRC-Ispra, Italia. (Grupo de trabajo sobre condiciones de ensayo para determinados artículos destinados al contacto con los alimentos y grupo de trabajo sobre criterios de eficacia, validación de los métodos analíticos y reunión plenaria).
- Asistencia a la reunión de la red europea de laboratorios (CRL-NRLs) para materiales destinados al contacto con los alimentos, 16-17 octubre 2008, JRC-Ispra, Italia. (Grupo de trabajo sobre condiciones de ensayo para determinados artículos destinados al contacto con los alimentos y grupo de trabajo sobre criterios de eficacia y validación de los métodos analíticos).

- Asistencia a la reunión de la Red Europea de Laboratorios (CRL-NRLs) para materiales destinados al contacto con los alimentos. Ispra (Italia), 2-4 diciembre 2008. (Grupo de trabajo sobre condiciones de ensayo para determinados artículos destinados al contacto con los alimentos y grupo de trabajo sobre criterios de eficacia, validación de los métodos analíticos y reunión plenaria).
- Asistencia a la reunión CEN/TC194/SC1, “Métodos químicos generales de ensayo para materiales destinados al contacto con los alimentos” y de sus grupos de trabajo específicos relacionados con la migración global (WG1), migración específica (WG2), y aminas aromáticas primarias (TG9). 20-21 octubre 2008, AESAN, Madrid.

Participación en reuniones relacionadas con funciones de referencia

- Enero: 5º Foro de Toxinas de Fusarium, organizado por la Comisión Europea en Bruselas.
- Marzo (MSC): reunión correspondiente a la visita de inspección y auditoría anual llevadas a cabo por el Servicio de Seguridad e Inspección de Alimentos (Food Safety and Inspection Service-FSIS) del Departamento de Agricultura de los EE UU con la finalidad de dar cumplimiento al Programa establecido para la exportación de productos cárnicos de porcino a los EE UU.
- Abril (AESAN): revisión acuerdos de Santiago.
- Abril (MARM), preparatoria de la reunión de mayo.
- Mayo (MARM) reunión laboratorios y vocales PNIR: evaluación PNIR 2008. Información sobre calendarios de configuración de laboratorios, plan de análisis y producción 2008-2009.
- Junio (AESAN): Comisión Nacional PNIR.
- Junio (Subdirección General de Análisis Normalización de Metodología Analítica Agroalimentaria Madrid): séptima reunión del grupo de trabajo sectorial de metales pesados en el plan nacional de investigación de residuos.
- Septiembre (MARM): preparatoria reunión de octubre.
- Septiembre: Workshop organizado por la Comisión Europea en el Laboratorio Cantonal de Zurich, sobre aspectos analíticos del incidente del aceite de girasol de Ucrania.
- Octubre (MARM): Presentación por el CNA de “Informes CRLs, Bruselas y FVO: Comentarios a considerar para la mejora del PNIR 2009”. Otros temas: cambios en aplicación informática.
- Noviembre: *Workshop* del grupo de trabajo nº 0 del comité técnico 275 del Comité Europeo de Norma-

lización (CEN) juntamente con la Comisión Europea, sobre “Aspectos horizontales que precisen de normalización en el análisis de alimentos y piensos”, celebrado en Bruselas.

- Noviembre (Subdirección General de Laboratorios Agroalimentarios): Octava reunión del grupo de trabajo de “Métodos de análisis de metales pesados”.

Participación en actividades relacionadas con grupos de trabajo

- En la Comisión de acreditación de la Entidad Nacional de Acreditación, (ENAC), asiste el jefe del servicio de garantía de calidad (D. Joaquín Berenguer) en representación de la Agencia Española de Seguridad Alimentaria y Nutrición (AESAN) desde el 30-06-2006.
- En la Comisión de evaluación para la autorización y registro de laboratorios de análisis de productos alimenticios de la CC AA de Madrid, asiste el jefe del servicio de garantía de calidad (D. Joaquín Berenguer) desde el 21-02-2005.
- En el grupo de trabajo de Laboratorios de Control Oficial (Comisión Institucional-AESAN) asiste el jefe del servicio de garantía de calidad (D. Joaquín Berenguer) desde el 13-06-06.
- En el grupo de trabajo de métodos de análisis en leche (MARM), julio 2008
- En la reunión del CEN/TC275/WG 5 “Biotoxinas” (Ámsterdam), junio 2008.
- En la reunión del CEN/TC275/WG 13 “Nuevos contaminantes del procesado” (Ámsterdam), octubre, 2008.
- Dentro de la red europea de laboratorios para MCA, se ha participado en los grupos de trabajo *Task Force on Method Performance* y *Task Force on Testing Conditions*, siendo el objetivo de los mismos la elaboración de dos documentos guía que serán publicados en el futuro como *EU reports*:
 - “Guía sobre Criterios de eficacia y procedimientos de validación de métodos utilizados en el control de materiales destinados al contacto con los alimentos”.
 - “Guía sobre condiciones de ensayo para materiales y artículos en contacto con los alimentos (artículos utilizados en el hogar).

Además se ha participado en otras actividades como la cumplimentación de diversos cuestionarios y la participación en ensayos interlaboratorio en relación con estos grupos de trabajo.

4. Publicaciones

Autor/es Rodriguez, E., J. Olmedo, M. Ubiera, C. Blanco and T. Gárate.

Título "Mixed Infection, *Trichinella spiralis* and *Trichinella britovi*, in wild boar hunted in the province of Cáceres (Spain)".

Ref. revista/libro: 2008. Experimental Parasitology .119: 430-432.

Autor/es Rincon F., Martinez B., Perez-Olmos R., Berzosa A.

Título "The roles of pH extraction and colloidal protein solubility in the optimization of spectrophotometric nitrite determination in meat products via response surface methodology".

Ref. revista/libro: Meat Science 80 (2008) 744-752.

5. Otras actividades

Actividades del servicio de garantía de calidad en cuestiones de asesoría

Por parte del personal de este servicio se han continuado las actividades de asesoría, tanto a clientes internos como externos. En este punto cabe destacar que durante el año 2008 se llevó a cabo la asesoría para la realización de la revisión del sistema de gestión de la calidad del Laboratorio Comunitario de Referencia en Biotoxinas Marinas (LCRBM) de Vigo (06-11-2008).

Actividades del área química

El jefe de área química ha asistido a los siguientes eventos:

- Reunión del grupo de trabajo sobre armas biológicas (Madrid, abril 2008).
- 29ª Sesión del Comité del CODEX sobre métodos analíticos y toma de muestras (Budapest, mayo 2008).
- *Workshop* sobre "Method Performance and Analytical Uncertainty", organizado por la AOCS, BIPM, ICC NMKL y el Proyecto MoniQA, en Budapest (mayo, 2008).

El jefe de la Sección de Componentes y Aditivos II ha asistido al VI Congreso internacional de alimentación, nutrición y dietética.

El personal de la Sección de Componentes y Aditivos II ha participado en los siguientes cursos y eventos:

- Curso sobre estudios de "Dieta total". 26-28 de noviembre (AESAN).
- Jornada sobre "Retos de la nutrición en el siglo XXI ante el envejecimiento poblacional". Universidad CEU San Pablo (Madrid).
- VI Congreso Internacional de Alimentación, Nutrición y Dietética. III Symposium de alimentos funcionales. El Escorial (Madrid).
- III Symposium de Alimentos Funcionales. El Escorial (Madrid).

Actividades del Servicio de Gestión Técnica

Este servicio lleva las relaciones técnico-administrativas del CNA, tanto con sus clientes como con los potenciales clientes. Con tal finalidad supervisa, gestiona y tramita cuantos temas le competen, y está en continuo contacto con los interesados para que las muestras a analizar y la documentación que las acompaña lleguen a las unidades laboratoriales habiendo sido resueltas cuantas dudas hayan podido ser generadas desde los primeros contactos en los que el cliente manifestó al CNA su interés en que éste realizase los ensayos que demanda (revisión del contrato).

Encuesta de satisfacción de clientes del CNA

Sobre la base del sistema de calidad del CNA se ha procedido de nuevo por parte del Servicio de Gestión Técnica al envío de las encuestas de satisfacción de clientes a fin de obtener la información de retorno exigida en la Norma UNE-EN ISO/IEC 17025. El objetivo de ello es alcanzar las conclusiones que permitan la mejora de las actividades y servicios prestados por el CNA, una vez valorada la información de retorno de los clientes que han ido recibiendo a lo largo del tiempo los correspondientes informes de ensayo en los que se reflejan los resultados del estudio de las muestras enviadas para tal fin.

El punto 4.7 de la *Norma UNE-EN ISO/IEC 17025*, "Servicio al cliente", insiste en obtener retorno de información de los clientes ya sea ésta positiva o negativa. La Norma recomienda, por ejemplo, que se practiquen encuestas a clientes para obtener tal información y que su retorno debería utilizarse para mejorar el sistema de gestión de la calidad, las actividades de ensayo, así como la calibración y el servicio al cliente.

En consecuencia, transcurridos tres años desde la última evaluación de satisfacción de clientes, por considerar que este periodo es adecuado a fin de no resultar reiterativos, durante el 2008 ha sido realizada de nuevo la *Encuesta de satisfacción de clientes del CNA*, ampliándola, con respecto a la anterior, con un primer apartado mediante el que se trata de sondear si los clientes conocen nuestra cartera de servicios.

A pesar de haber sido enviadas más de ciento cincuenta encuestas a finales de junio, durante los cuatro meses siguientes se han recibido las respuestas de un 47% de los clientes cuya valoración se recoge en un documento específico generado por gestión técnica bajo el título: *Análisis sobre el cuestionario y respuestas recibidas de satisfacción de clientes CNA-2008*.

Cómo resumen global de las respuestas recibidas, se llega a la conclusión de que tan sólo el 50% dice conocer nuestra cartera de servicios de una forma u otra y el 54% consideran buena, más el 33,8% muy buena, la atención personal recibida antes y durante la solicitud analítica.

En cuanto a nuestra respuesta a la demanda analítica, a la absoluta mayoría de nuestros clientes les ha parecido clara (95,6%), estando el 77,9% satisfechos de la información que se les ha dado en el caso de que hayan podido necesitarla durante el proceso analítico.

La presentación del informe de ensayo, en cuanto a la estructura, claridad y facilidad de consulta, es considerada generalmente buena (50%) y muy buena (27,9%), pensando el 88,2% de los encuestados que los resultados contienen la información solicitada y necesaria para su interpretación. El 92,6% de nuestros clientes considera que tales resultados están expresados objetivamente con exactitud, claridad y sin ambigüedades, con un nivel técnico muy bueno en el 39,7% y bueno en el 47%.

Cómo consecuencia de todo ello la inmensa mayoría de las encuestas valoran globalmente buenos (50%) o muy buenos (30,9%) nuestros servicios.

Al final de tales encuestas nos remitieron sus observaciones y/o sugerencias dieciséis clientes, a los que en ciertos casos quizás se deberían haber aclarados sus comentarios por considerarlos, una vez estudiados, erróneos o no totalmente ciertos. Con independencia de solicitarnos algunos conocer expresamente la car-



tera de servicios del CNA, que está en la propia web incluida en la de AESAN, otros se quejan de la demora en recibir los resultados analíticos. A este respecto cabe comentar por ejemplo que al solicitar cierto cliente la mayoría de los estudios al Centro Nacional de Microbiología y Virología del Instituto de Salud Carlos III, y tan sólo uno al CNA cuyo boletín que se envió en breve plazo, manifestó el *excesivo tiempo de realización de ensayos analíticos* al considerar erróneamente que todos los laboratorios de este área de Majadahonda son uno sólo.

Programa “Aplicación de gestión de muestras y resultados – CNALab”

La Sección de Gestión de Programas del Servicio de Gestión Técnica ha continuado totalmente implicada en el diseño y desarrollo del programa *Aplicación de gestión de muestras y resultados - CNALab*, no sólo colaborando muy estrechamente con el equipo de su creación sino coordinando los encuentros en los procesos de formación de los componentes de éste con los RT’s de las diferentes unidades y el resto del personal designado por ellos. Desde que fue implantada la aplicación definitivamente con fecha 22 de agosto de 2008 se ha seguido brindando continuamente ayuda a los diferentes RT’s y jefes de sección/unidad a fin de resolver los problemas puntuales o no, que se han ido presentando en los diferentes laboratorios del CNA.

La implantación definitiva de la *Aplicación de gestión de muestras y resultados CNALab* en todos los servicios técnico-analíticos del CNA, ha supuesto una gran mejora especialmente en la elaboración de los informes de ensayo que al ser emitidos automáticamente, sin mecanografiado previo, ha logrado especialmente evitar los errores de transcripción.

Una vez que los laboratorios han desarrollado su labor analítica generando después el correspondiente informe de ensayo de cada muestra, éste es revisado y enviado por el Servicio de Gestión Técnica a los correspondientes clientes. En caso de ser detectada alguna anomalía en los resultados del estudio de las muestras, esta es puesta en conocimiento de la dirección ejecutiva de la AESAN mediante la remisión de la copia del referido informe de ensayo.

Actividades de la Sección de Prospectiva y Documentación Científica

Esta Sección, como consecuencia de las funciones de eferencia asignadas al Centro Nacional de Alimentación y como responsable de la documentación externa para la acreditación del CNA, lleva a cabo dia-

riamente la consulta de los diarios oficiales BOE y DOUE, seleccionando para su distribución, la legislación que aparezca en los mismos y que sea aplicable a los ensayos y determinaciones de las diferentes unidades del CNA, incluidas las referencias a los documentos normativos (Normas UNE, ISO,...).

Se lleva a cabo el suministro de artículos científicos previa petición de los mismos por las distintas unidades del Centro Nacional de Alimentación, así como a la Subdirección de Coordinación Científica siempre que de la misma sean solicitadas.

Para funciones prospectivas, y considerando que los estudios prospectivos son herramientas importantes para la gestión de la ciencia y la tecnología, ya que estos estudios pueden dar la oportunidad de adelantarse a problemas de seguridad alimentaria, se realizan revisiones bibliográficas de sustancias y compuestos químicos en diferentes bases de datos y otras fuentes de información científica.

6. Actividades e indicadores del CNA

La actividad analítica desarrollada en el CNA y los indicadores de su actividad durante el año 2008 se resumen escuetamente en el siguiente cuadro:

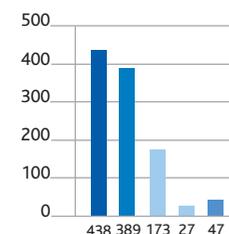
Evaluación anual	Número
Parámetros analíticos	
Incluidos en la totalidad de los informes de ensayo	10.547
Correspondientes a los informes emitidos a la AESAN	3.439
Emitidos en los informes correspondientes a los Planes de Investigación de Residuos (PNIR y PNIR EE UU) y actividades judiciales con ellos relacionados	359
Nuevos alimentos y OMGs	
Asesoramiento para la evaluación de expedientes de notificación de "Ensayos confinados, liberaciones voluntarias y comercialización de Organismos modificados genéticamente –OMG– así como de instalaciones en las que se llevan a cabo los mismos"	75
Asesoramiento para la evaluación de expedientes de "Nuevos alimentos y nuevos ingredientes alimentarios"	—
Actividades de referencia y coordinación	
Ensayos Inter-laboratorios (colaborativos): Organizados por el CNA	11
Ensayos Inter-laboratorios (colaborativos): Con participación del CNA	131
Comunicaciones técnicas	12
Reuniones	28
Suministro de material para ensayos de residuos	110
Actividades de referencia formación	
Cursos impartidos	6
Número de actividades de formación y tutoría (becarios totales /semanas)	2
Número estancias de formación de personal externo, nacional e internacional (personal externo, no becario)	5
Adecuación funcional de nuevas técnicas	
Nuevas técnicas analíticas	26
Número total de publicaciones científicas	3

A lo largo del año 2008 se dieron entrada en el CNA a 3.283 muestras, de las cuales 1.074 fue coordinado su envío por la AESAN desde diferentes procedencias. De tal cifra cabe destacar principalmente las siguientes en cuanto a su cantidad o finalidad:

- 438 muestras para la valoración de cloruro sódico sobre la base del convenio establecido entre el MSC y la *Confederación Española de Organizaciones de Panadería*, dentro de la *Estrategia NAOS* llevada a cabo a través de la AESAN.
- 389 muestras para investigar la presencia de *Campylobacter* y *Salmonella* en virtud de la *Decisión de la Comisión de 19 de julio de 2007 relativa al estudio a realizar en los Estados miembros sobre la prevalencia y resistencia a los antibióticos de los citados gérmenes en las canales de pollos de engorde (2007/515/CE)*.
- 173 muestras para efectuar la valoración del contenido de hidrocarburos alifáticos en aceites de girasol.
- 27 muestras correspondientes al estudio de "Dieta total".
- 47 muestras correspondientes al estudio de "Dieta total".

**DISTRIBUCIÓN DE MUESTRAS
LLEGADAS AL CNA
COORDINADAS POR LA AESAN**

- Contenido de sal en pan
- *Campylobacter* y *Salmonella* en canales de pollo
- Hidrocarburos alifáticos en aceites de girasol
- Dieta total
- Otros



Con independencia de las anteriores referencias, entre las muestras llegadas al CNA cabe destacar igualmente las 100 enviadas por diferentes CC AA por indicación de la AESAN, al amparo del *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 triquinias en la carne*.

Sobre la base del *Programa de residuos, determinación de especies, Listeria y Salmonella para EE UU*, se han recibido en el CNA, a través de los Servicios Veterinarios de Inspección de las diferentes CC AA implicadas, un total de 319 muestras de las ocho empresas cárnicas autorizadas en años anteriores más las procedentes de una nueva industria de reciente aprobación.

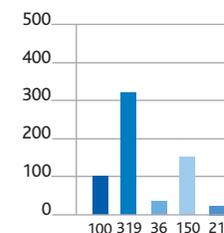
Asimismo cabe citar como procedentes de ciertas CC AA numerosas muestras relacionadas con brotes de toxiinfecciones alimentarias a fin de investigar en 36 de ellas la posible presencia toxina botulínica o *Clostridium botulinum*.

También desde diferentes CC AA, especialmente las de Madrid y Gran Canaria, se han enviado a lo largo del año 150 cepas de *Salmonella*, *Listeria* y *Campylobacter* aisladas en diferentes alimentos con la finalidad no sólo de su identificación en el caso de la *Listeria*, sino también para la realización del estudio de resistencia antimicrobiana cuando se trata de cepas de *Salmonella* o *Campylobacter*.

Debido a la alerta alimentaria de productos que contienen leche o productos lácteos originarios o procedentes de China, se han recibido en el CNA 21 muestras de estos productos a fin de investigar en ellos la posible presencia de melamina.

**DISTRIBUCIÓN DE OTRAS MUESTRAS
LLEGADAS AL CNA
PROCEDENTES DE LAS CC AA**

- Triquinas en carne
- Programa de residuos, determinación de especies, *Listeria* y *Salmonella* en EE UU
- Toxiinfecciones alimentarias
- Identificación de cepas de *Listeria*, *Salmonella* y *Campylobacter*
- Melamina en productos que contienen leche o derivados procedentes de China



Son igualmente destacables las 43 muestras llegadas al CNA con la finalidad de realizar análisis dirimentes y también otras 31 más implicadas con procedimientos judiciales.

Con objetivo de mantener el sistema de calidad es necesaria la participación de los servicios técnico-analíticos en los ejercicios de intercomparación organizados nacional e internacionalmente por diferentes entidades, y con tal finalidad se han registrado en el CNA 377 muestras.

Laboratorio comunitario de referencia de Biotoxinas Marinas

1. Actividades como Laboratorio Comunitario de Referencia
 - 1.1 Coordinación de actividades de la Red Europea de Laboratorios Nacionales de Referencia de Biotoxinas Marinas
 - 1.2 Asesoramiento científico-técnico
 - 1.3 Ejercicios intercomparativos
 - 1.4 Desarrollo de métodos analíticos
2. Actividades como Laboratorio Nacional de Referencia
 - 2.1 Coordinación de actividades de la Red nacional de Laboratorios Oficiales de Control de Biotoxinas Marinas
 - 2.2 Organización de ensayos comparativos
 - 2.3 Provisión de información y asistencia científico-técnica
3. Actividades realizadas para la implantación de un Sistema de Gestión de la Calidad conforme a los criterios de la Norma EN ISO/IEC 17025
4. Publicaciones

Laboratorio Comunitario de Referencia de Biotoxinas Marinas

El Reglamento (CE) N° 776/2006 designó al Laboratorio de Biotoxinas Marinas de la Agencia Española de Seguridad Alimentaria y Nutrición en Vigo como Laboratorio Comunitario de Referencia para el control de las biotoxinas marinas (LCRBM). Además, dicho laboratorio es también Laboratorio Nacional de Referencia (LNRBM), coordinando a la red española de laboratorios de control oficial de biotoxinas marinas. De esta manera, el LCRBM tiene asignadas unas tareas de coordinación y liderazgo en las actividades relacionadas con el control, desarrollo de métodos analíticos, organización de ensayos intercomparativos, etc, de las biotoxinas marinas en el marco de la UE y en España.

Las funciones que el laboratorio debe ejercer como LCR y LNR están establecidas, respectivamente, en los artículos 32 y 33 del Reglamento (CE) N° 882/2004, del Parlamento Europeo y del Consejo, de 29 de abril de 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.

Por otro lado, el LCRBM está implicado en el control oficial de alimentos y, como tal, está sujeto a lo dispuesto en el Artículo 12 del citado Reglamento, en el que se establece que los laboratorios oficiales designados por las autoridades competentes deben estar evaluados y acreditados conforme a una norma de calidad (indicándose, entre otras, la norma EN ISO/IEC 17025).

El LCRBM no es un laboratorio de control oficial rutinario, puesto que en España los controles oficiales de biotoxinas marinas son llevados a cabo por las autoridades competentes de las CC AA. Sin embargo, como laboratorio nacional y comunitario de referencia, el Reglamento (CE) N° 882/2004, establece que deberá asistir en casos de discrepancias de resultados entre laboratorios. Fundamentalmente, en este hecho, sin olvidar otros como la preparación de muestras destinadas a estudios intercomparativos, radica la necesidad de que el LCRBM tenga implantado un sistema de control de la calidad y se encuentre acreditado conforme a los requisitos de la norma EN ISO/IEC 17025.

Las actividades llevadas a cabo por el LCRBM durante el año 2008 para el desarrollo de las tareas mencionadas fueron:

1. Actividades como Laboratorio Comunitario de Referencia

El artículo 32 del Reglamento (CE) N° 882/2004, establece que los laboratorios comunitarios de referencia para piensos y alimentos serán responsables de:

- a) Proporcionar a los laboratorios nacionales de referencia los detalles de los métodos analíticos, en especial de los métodos de referencia para el control de las biotoxinas marinas.
- b) Coordinar la aplicación de los métodos mencionados en el punto anterior por parte de los laboratorios nacionales de referencia, en particular organizando la realización de ensayos comparativos y realizando su adecuado seguimiento de acuerdo con protocolos internacionalmente aceptados, si están disponibles.
- c) Coordinar, en su ámbito de competencias, la organización práctica necesaria para aplicar nuevos métodos de análisis e informar a los laboratorios nacionales de referencia de los avances en este campo.
- d) Organizar cursos de formación inicial y continua dirigidos al personal de los laboratorios nacionales de referencia y a expertos de países en desarrollo.
- e) Proporcionar a la Comisión asistencia científica y técnica, sobre todo en los casos en que un Estado miembro cuestione los resultados de los análisis.
- f) Colaborar con los laboratorios encargados de analizar los alimentos en países terceros.

Para el desempeño de estas funciones, se han realizado las siguientes actividades:



1.1 Coordinación de actividades de la red europea de Laboratorios Nacionales de Referencia de Biotoxinas Marinas

1. Se organizó y coordinó la XI Reunión general de la red europea de LNR de biotoxinas marinas celebrada en Ljubljana (Eslovenia), los días 23 y 24 de octubre 2008. Las actas de dicha reunión se encuentran disponibles en la página web AESAN-CRLMB.
2. Se atendieron las consultas recibidas desde la UE o países terceros sobre los métodos analíticos relacionados con las biotoxinas marinas (por correo electrónico, página web,...). Durante 2008, fueron atendidas un total de 34 consultas. Además, en la página web AESAN-CRLMB: <http://www.aesan.msc.es/en/CRLMB/web/home.shtml>, se puede consultar la legislación relacionada con las toxinas marinas, metodologías, diversas actas de reuniones, actividades y recomendaciones de los grupos de trabajo y, en general, todas las actividades relacionadas con el LCRBM, para lo cual desde el LCRBM se actualiza dicha página web continuamente.

3. De forma continua, desde el LCRBM se asiste a los LNR y a los laboratorios encargados del control oficial en los países terceros en la implementación de los métodos reconocidos para el control de las biotoxinas marinas, proporcionando, cuando es solicitada, información técnica, información sobre estándares y materiales de referencia, material contaminado, etc.

En este sentido, en el LCRBM se han elaborado y hecho accesibles a través de la página web sendos protocolos para la determinación de toxinas lipofílicas por bioensayo en ratón y LC-MS/MS; así como un protocolo para la determinación de GTX6 (grupo toxinas PSP), tras su hidrólisis, por el método alternativo de HPLC AOAC 2005.06. Por otro lado, se llevó a cabo y publicó un trabajo (*Toxicon*, 51, 765-773, 2008), que fue distribuido a la red de LNR, sobre la evaluación del proceso de hidrólisis para la determinación de ésteres del grupo de toxinas del Ácido Ocadaico.

Asimismo, para asistir a los LNRs y a los países terceros en la validación de los métodos biológicos se elaboró un protocolo de validación que está accesible en la página web.

Además, el LCRBM proporciona muestras para intercomparación a países terceros con objeto de asistirles en la validación y acreditación de sus métodos de análisis. En este sentido, durante 2008, se proporcionó asistencia de este tipo a laboratorios encargados del control oficial de biotoxinas marinas en Sudáfrica, Croacia y Suiza.

Dentro de este tipo de asistencia a países terceros, a través de una colaboración con el Centro Científico y de Comunicación sobre algas nocivas de la Comisión Oceanográfica Intergubernamental (COI) de la UNESCO, se asistió a los países sudamericanos integrantes del grupo de trabajo COI-FANSA a través de su participación en el ejercicio intercomparativo para la determinación de toxinas PSP, organizado por LCRBM y en el tomaron parte laboratorios de control oficial de Argentina, Chile, Perú y Uruguay.

4. Organización de actividades de entrenamiento para el personal de los EM de los LNR y de países terceros.

- 8 de julio de 2008. Visita al LCRBM de una delegación de ASEAN (participantes de Camboya, Indonesia, Lao PDR, Malasia, Filipinas, Tailandia y Vietnam).
- 4 al 8 de agosto de 2008. Visita de formación al LCRBM de una delegación de personal del Instituto Oceanográfico de Croacia, para recibir formación sobre los métodos de control de biotoxinas marinas.
- 7 noviembre de 2008. Visita de representantes de la dirección general de Recursos Acuáticos de Uruguay (DINARA).
- 12 noviembre de 2008. Visita del jefe de control sanitario del medio ambiente acuícola de la autoridad en Perú (Instituto Tecnológico Pesquero de Perú).

5. Coordinación de las actividades de diferentes grupos de trabajo (GT) técnicos.

El objetivo prioritario es la obtención de métodos alternativos a los métodos biológicos para la detección de las biotoxinas marinas legisladas en la UE y la revisión de la nueva información científica disponible acerca de las biotoxinas marinas. En este sentido, durante de 2008 se han desarrollado las siguientes actividades:

- Grupo de trabajo sobre toxinas lipofílicas por cromatografía líquida-espectrometría de masas (LC-MS/MS).

Las actividades de este grupo de trabajo están dirigidas al desarrollo de un método de referencia para la determinación de toxinas lipofílicas mediante LC-MS/MS.

En las actividades desarrolladas por el grupo de trabajo están participando los LNR de Alemania, Francia, Holanda, Irlanda, Italia, Reino Unido y Suecia, coordinados por el LCRBM.

La quinta reunión de este grupo de trabajo se celebró en Bruselas el 30 de abril de 2008 y las actas de la misma están disponibles en la web AESAN-CRLMB. Durante dicha reunión se revisaron los logros alcanzados en el cumplimiento del programa de trabajo de 2007 y se presentaron los resultados de sen-

dos estudios coordinados por el LCRBM "Signal Supression-enhancement studies" (I y II). Teniendo en cuenta los resultados obtenidos tras el trabajo de investigación desarrollado por este GT desde 2005 se diseñó la estrategia a seguir para alcanzar los objetivos propuestos. Así, una vez identificadas las dificultades técnicas para la validación de un método multitoxina, se decidió abordar la validación por grupos individuales de toxinas lipofílicas, empezando por el grupo del ácido ocadaico. Como primer paso, se acordó llevar a cabo un nuevo estudio con el objeto de evaluar la variabilidad interlaboratorio en la determinación de toxinas del grupo del Ácido Ocadaico (grupo toxinas AO), utilizando métodos de análisis LC-MS/MS que cumplieran unos criterios de funcionamiento previamente establecidos por el grupo. Desde el LCRBM se preparó y coordinó el citado estudio en la segunda mitad de 2008, del que se ha elaborado el correspondiente informe que será discutido en la próxima reunión del GT.

- Grupo de trabajo sobre toxinas paralizantes (PSP) por cromatografía líquida de alta eficacia (HPLC). Método OMA AOAC 2005.06.

Este GT está trabajando en aspectos relacionados con la implementación del método oficial AOAC 2005.06, reconocido en la legislación europea como método de detección alternativo para la determinación de toxinas PSP mediante HPLC, acoplada a detección por fluorescencia.

Los LNR integrantes de este grupo son: Alemania, Austria, Holanda, Irlanda, Italia y Reino Unido, coordinados desde el LCRBM.

Durante 2008 las actividades estuvieron dirigidas a la extensión de la validación del método OMA AOAC 2005.06 para las toxinas PSP decarbamoil goniatoxinas 2 y 3 (dc-GTX2,3). Para ello, el LCRBM preparó y envió las muestras del estudio a once laboratorios (de Portugal, Italia, Holanda, Alemania, Reino Unido y España), junto con el protocolo para la realización del ejercicio. Tras el envío de resultados por parte de los participantes, éstos fueron evaluados estadísticamente y el informe del estudio se puso a disposición de toda la red de LNR, tras su presentación en la XI Reunión General de la Red Europea de LNR de biotoxinas marinas celebrada, en Ljubljana (Eslovenia) en octubre 2008.

- Grupo de trabajo sobre la potencial implementación de la opinión científica de EFSA sobre biotoxinas marinas en moluscos.

Este grupo fue convocado recientemente, con el objetivo de valorar, por parte de la red de LNR de biotoxinas marinas, la posible implementación de la opinión científica que está elaborando el panel sobre contaminantes en la cadena alimentaria de la Agencia Europea de Seguridad Alimentaria (EFSA), y sus posibles consecuencias en los programas de control de las biotoxinas marinas en los distintos EM.



La primera reunión de este GT tuvo lugar en Ljubljana (Eslovenia) el 22 de octubre de 2008 y en ella participaron los LNR de: Alemania, Bélgica, Dinamarca, Eslovenia, Francia, Grecia, Holanda, Irlanda, Italia, Noruega, Portugal, Reino Unido y Suecia, coordinada por el LCRBM. Durante dicha reunión, se evaluaron las opiniones publicadas hasta la fecha (Grupo toxinas AO: *The EFSA Journal*, 2008, 589: 1-62 y Grupo toxinas AZA: *The EFSA Journal*, 2008, 723: 1-52) y se consensuaron las conclusiones al respecto, que fueron puestas en conocimiento de la DG-SANCO de la Comisión Europea.

Tanto las actas de las distintas reuniones de estos grupos de trabajo como los informes de los estudios técnicos que se han llevado a cabo en algunos de ellos están disponibles en la página web AESAN-CRLMB.

1.2 Asesoramiento científico-técnico

El LCRBM proporciona consejo científico a la DG-SANCO o a otros servicios de la Comisión cuando se le es requerido. Además, el laboratorio asiste técnicamente en los casos en los que se dan resultados de análisis contradictorios entre los Estados miembros y/o entre Estados miembros y países terceros. En el último año no ha sido requerido para ningún análisis de este tipo.

Además, el LCRBM está participando en el grupo de trabajo convocado por EFSA para asesorar al panel sobre contaminantes en la cadena alimentaria, en cuanto a la opinión sobre el conocimiento científico disponible acerca de la presencia de biotoxinas marinas en moluscos.

Dentro de este tipo de actividades de asesoramiento, durante 2008, personal del LCRBM ha participado como experto nacional, junto a inspectores de la Oficina Veterinaria de Comisión Europea (FVO), en misiones de inspección a los sistemas de control oficial en Groenlandia (abril), Sudáfrica (octubre) y Corea (noviembre).

1.3 Ejercicios intercomparativos

Anualmente, el LCRBM organiza ejercicios de intercomparación para la red europea de LNR para los tres grupos de biotoxinas marinas legisladas en la UE. Los principales objetivos de estos estudios son la evaluación

de la aptitud de los laboratorios participantes y el estudio de la equivalencia entre los distintos métodos analíticos empleados.

Además de la coordinación de los ejercicios, en el LCRBM se preparan las muestras para esos estudios, se estudia su homogeneidad y estabilidad de acuerdo con normas internacionales, se envían las muestras, reciben resultados, se analizan estadísticamente los datos y se emiten los informes correspondientes.

1. Ejercicio intercomparativo para la determinación de toxinas amnésicas de molusco (ASP), 2008. Este ejercicio se llevó a cabo entre abril y octubre de 2008 y en él participaron 17 LNR.
2. Ejercicio intercomparativo para la determinación de toxinas paralizantes de molusco (PSP), 2008. Desarrollado entre junio y diciembre de 2008, con la participación de 18 LNR y cuatro laboratorios pertenecientes al grupo de trabajo COI-FANSA en Sudamérica, del Centro científico y de comunicación sobre algas nocivas de la comisión oceanográfica intergubernamental de la UNESCO.
3. Ejercicio intercomparativo para la determinación de toxinas lipofílicas, 2008. Se llevó a cabo entre junio y diciembre de 2008, con la participación de 17 LNR.

Los informes de todos los ejercicios mencionados están disponibles en la página web AESAN-CRLMB.

1.4 Desarrollo de métodos analíticos

Además de las actividades de desarrollo y validación de métodos analíticos en el campo de las biotoxinas marinas que se están llevando a cabo a través de la coordinación de diferentes grupos de trabajo, el LCRBM ha dirigido un estudio de validación de un método para la determinación de toxinas diarreicas (DSP) en moluscos mediante un ensayo fluorimétrico de inhibición de fosfatasa, utilizando el *kit* TOXILINE DSP TEST[®]. El informe de dicho estudio fue elaborado por el LCRBM, sometido a la opinión del grupo de trabajo creado *ad hoc* para este cometido y presentado a la red de LNR durante la XI Reunión General. Tras las dificultades encontradas en el funcionamiento del método durante el ejercicio de validación, el ensayo está siendo reevaluado.

Por otra parte, el LCRBM es participante en los proyectos europeos del 6º Programa marco DetecTox y BioCop, que tienen como objetivo el desarrollo de métodos rápidos para la determinación de biotoxinas marinas, basados en biosensores ópticos.

2. Actividades como Laboratorio Nacional de Referencia

El artículo 33 del Reglamento (CE) N° 882/2004, establece que los laboratorios nacionales de referencia se encargarán de:

- a) Colaborar con el laboratorio comunitario de referencia en su ámbito de competencias.
- b) Coordinar, para su área de competencia, las actividades de los laboratorios oficiales encargados del análisis de muestras conforme al artículo 11 del Reglamento (CE) N° 882/2004.
- c) Cuando proceda, organizar ensayos comparativos entre los laboratorios oficiales nacionales y velar por que dichos ensayos comparativos reciban un seguimiento adecuado.
- d) Encargarse de difundir a la autoridad competente y a los laboratorios oficiales nacionales la información suministrada por el laboratorio comunitario de referencia.
- e) Facilitar a la autoridad competente asistencia científica y técnica para la puesta en práctica de los planes de control coordinados que se adopten de acuerdo con el artículo 53 del Reglamento (CE) N° 882/2004.
- f) Hacerse cargo de las demás funciones específicas establecidas de acuerdo con el procedimiento a que se refiere el apartado 3 del artículo 62 del Reglamento (CE) N° 882/2004, sin perjuicio de las funciones nacionales que ya les corresponda desempeñar.

En el desempeño de estas funciones como LNR, las actividades llevadas a cabo en 2008 fueron:

2.1 Coordinación de actividades de la Red Nacional de Laboratorios Oficiales de Control de Biotoxinas Marinas

El 27 de junio de 2008 se celebró en Madrid la II Reunión de la Red Nacional de Laboratorios de Control de Biotoxinas Marinas, a la que asistieron representantes de nueve laboratorios que llevan a cabo control oficial de biotoxinas marinas en moluscos bivalvos; pertenecientes a cuatro comunidades autónomas diferentes así como a la Administración General del Estado y al sector privado. Durante dicha reunión, se atendieron los temas relevantes identificados por los laboratorios, se revisó el trabajo técnico llevado a cabo por la red europea en el último año, se discutieron los resultados de los ejercicios interlaboratorio del año anterior, se alcanzaron algunos acuerdos sobre la postura nacional en las distintas iniciativas emprendidas a nivel europeo, etc.

Las actas de esta reunión están disponibles en la página web AESAN-CRLMB (sección LNR).

2.2 Organización de ensayos comparativos

Desde el LCRBM, se organizan anualmente, ejercicios intercomparativos destinados a la red nacional, para la determinación de toxinas PSP, lipofílicas y ASP, con objeto de evaluar la aptitud de los laboratorios nacionales encargados del control de las biotoxinas marinas así como de comparar las diferentes metodologías empleadas en los análisis.

Así, en 2008 se desarrolló el ejercicio de aptitud para la determinación de toxinas ASP entre los meses de abril y noviembre y en él participaron nueve laboratorios nacionales de control de biotoxinas marinas; los ejercicios de aptitud para la determinación de toxinas PSP y de toxinas lipofílicas se llevaron a cabo entre junio y diciembre y en ellos participaron nueve y siete laboratorios, respectivamente.



2.3 Provisión de información y asistencia científico-técnica

El LCRBM informa puntualmente a los laboratorios nacionales de las actividades que se realizan por la red europea de LNR de biotoxinas marinas, especialmente, aquellas encaminadas a la obtención de métodos alternativos a los métodos biológicos, así como a la armonización de los métodos que se vienen empleando para el control de este tipo de toxinas. Además, se distribuye a los laboratorios de la red nacional la nueva información disponible relacionada con las biotoxinas marinas (legislación, informes técnicos, publicaciones científicas,...).

Desde el LCRBM se asistió a los laboratorios de la red nacional que así lo solicitaron en la validación y acreditación de los métodos reconocidos para el control de las biotoxinas marinas así como en implementación de los nuevos métodos analíticos alternativos a través de la formación de su personal, la provisión de apoyo técnico, muestras procedentes de estudios organizados por el LCRMB, etc.

Por otro lado, el LCRBM participó en el Comité Técnico sobre evisceración de la vieira que, a iniciativa de la Consellería de Pesca de la Xunta de Galicia y coordinado desde AESAN, está estudiando la nueva información disponible para solicitar una posible revisión de la legislación sobre toxinas amnésicas de molusco (ASP) en vieira, establecida por la Decisión 2002/226/CEE.

3. Actividades realizadas para la implantación de un Sistema de Gestión de la Calidad conforme a los criterios de la Norma EN ISO/IEC 17025

Como continuación de las actividades que se habían venido desarrollando para la implantación de un Sistema de Gestión de la Calidad conforme a los criterios establecidos por la Norma EN ISO/IEC 17025 en el LCRBM, en 2008 se completó la elaboración y se aprobó y puso en vigor tanto el Manual de Calidad como los procedimientos de sistemáticas generales: procedimientos operativos de calidad, procedimientos normalizados de trabajo, formatos derivados, etc. Asimismo, se llevaron a cabo todas las actividades establecidas en la citadas sistemáticas dentro de la responsabilidad técnica de los ensayos objeto de acreditación por la Entidad Nacional de Acreditación (ENAC).

Dicho Sistema de Gestión de la calidad fue evaluado durante una auditoría interna realizada por personal externo en agosto de 2008 y, posteriormente, en noviembre de 2008, se recibió visita de auditoría por parte de ENAC. Como consecuencia de ella, la Comisión de acreditación de ENAC acordó conceder la acreditación a AESAN-LCRBM como reconocimiento de la competencia técnica para la realización de ensayos de productos agroalimentarios, asignando a dicha acreditación el número 178/LE1515.

4. Publicaciones

Rodríguez-Velasco, M.L. **Toxin Monitoring Programs and Regulatory View**. En: *Seafood and Freshwater Toxins: Pharmacology, Physiology and Detection* (ISBN 0-8493-7437-5), 2008: 919-932.

Ben-Gigirey, B., Villar-González, A. **Chemical Analysis of Paralytic Shellfish Toxins**. En: *Seafood and Freshwater Toxins: Pharmacology, Physiology and Detection* (ISBN 0-8493-7437-5), 2008: 177-193.

Rodríguez-Velasco, M.L., Ben-Gigirey, B., Villar-González, A., Botana, L.M. **Actividades del Laboratorio Comunitario de Referencia de Biotoxinas Marinas**. En: *Avances y Tendencias en Fitoplancton Tóxico y Biotoxinas* (ISBN 978-84-96997-06-06), 2008: 169-175.

Villar-González, A., Rodríguez-Velasco, M.L., Botana, L.M. **Pre-validación de un método de Cromatografía de Líquidos-Espectrometría de Masas para el análisis simultáneo de toxinas lipofílicas** En: *Avances y Tendencias en Fitoplancton Tóxico y Biotoxinas* (ISBN 978-84-96997-06-06), 2008: 295-301.

Villar-González, A., Rodríguez-Velasco, M.L., Ben-Gigirey, B., Yasumoto, T., Botana, L.M. **Assessment of the hydrolysis process for the determination of okadaic acid-group toxin ester: Presence of okadaic acid 7-O-acyl-ester derivatives in Spanish shellfish**. *Toxicon*, 2008 Apr.; 51(5): 765-773.

Gestión de riesgos alimentarios

1. Subdirección General de Gestión de Riesgos Alimentarios
 - 1.1. Residuos de productos fitosanitarios
 - 1.2. Residuos de medicamentos veterinarios
 - 1.3. Ingredientes tecnológicos de alimentos
 - 1.4. Materiales en contacto con alimentos
 - 1.5. Contaminantes
 - 1.5.1. Contaminantes agrícolas
 - 1.5.2. Contaminantes industriales y medioambientales
 - 1.5.3. Contaminantes orgánicos persistentes
 - 1.6. Aguas envasadas
 - 1.7. Actuaciones relativas a los Reglamentos de Higiene
 - 1.8. Actuaciones para la puesta en marcha de la información de la cadena alimentaria
 - 1.9. Actuaciones relacionadas con las encefalopatías espongiiformes transmisibles (EET's.)
 - 1.10. Actuaciones relacionadas con las zoonosis de transmisión alimentaria
 - 1.11. Actuaciones relacionadas con la prevención de Anisakiasis
 - 1.12. Comercialización de setas
 - 1.13. Actuaciones relativas al Reglamento de subproductos de origen animal no destinados al consumo humano
 - 1.14. Propuesta de nuevo Reglamento del Consejo relativo a la protección de los animales en el momento de la matanza
 - 1.15. Prevención de alergias y uso de guantes de látex en las empresas alimentarias
 - 1.16. Comisión Interministerial para la Ordenación Alimentaria (CIOA)
 - 1.17. Alimentos sin gluten

Gestión de riesgos alimentarios

La gestión del riesgo alimentario agrupa las acciones prenormativas, normativas, instrumentales y ejecutivas que, diseñadas, programadas y adoptadas en función de la mejor evidencia científica disponible, se orientan a eliminar o minimizar la exposición alimentaria de los consumidores a los factores de peligro previamente identificados y caracterizados, recurriendo al “principio de precaución” siempre que las bases de evaluación disponibles resulten, en función del estado de la ciencia, insuficientes o controvertidas.

La seguridad alimentaria puede definirse como la resultante de la conformidad de los procesos y los productos a un marco legal previamente establecido, con orientación preventiva y en el contexto de un “mercado sin fronteras”.

En esencia, la gestión del riesgo alimentario presenta dos grandes vertientes:

- Cómo legislar (gestión normativa).
- Cómo controlar (gestión instrumental y ejecutiva).

1. Subdirección General de Gestión de Riesgos Alimentarios

La Subdirección General de Gestión de Riesgos Alimentarios es la unidad de la Agencia Española de Seguridad Alimentaria y Nutrición responsable del ejercicio de las funciones descritas en el artículo 26.b del Real Decreto 709/2002, de 19 de julio, por el que se aprueba el Estatuto de la Agencia Española de Seguridad Alimentaria.

Asume el desarrollo de las funciones relativas a la gestión del riesgo alimentario en la producción, transformación, elaboración, transporte, distribución y venta o servicio al consumidor final y colectividades:

- 1) Formular propuestas sobre reglamentación del control sanitario de alimentos y productos especificados en el *Código alimentario español*, y de los riesgos sanitarios de otros productos y servicios.

- 1.18 Bebidas refrescantes
- 1.19 Reglamento 1924/2006, relativo a las declaraciones de propiedades nutricionales y de propiedades saludables y en los alimentos
- 1.20 Actuaciones de la publicidad en los productos alimenticios
- 1.21 Actuaciones en la publicidad de campañas de productos alimenticios
- 1.22 Actuaciones relativas a los productos alimenticios destinados a una alimentación especial "dietéticos"
- 1.23 Preparados para lactantes y preparados de continuación
- 1.24 Etiquetado sobre propiedades nutritivas de los productos alimenticios. Fibra dietética
- 1.25 Notificación de alimentos dietéticos
- 1.26 Dietoterápicos complejos y alimentos para nutrición enteral domiciliaria
- 1.27 Actuaciones relativas al etiquetado de los alimentos
- 1.28 Complementos alimenticios
- 1.29 Evaluación y gestión de nuevos alimentos y nuevos ingredientes alimentarios
- 1.30 Gestión de organismos modificados genéticamente (OGM)
- 1.31 Elaboración de informes técnicos
- 2. Participación en foros internacionales
 - 2.1 *Codex alimentarius*
 - 2.2 Reuniones organizadas durante la presidencia francesa en el Consejo de la UE

- 2) Gestionar el Registro general sanitario de alimentos.
- 3) La elaboración y seguimiento de programas de carácter nacional e internacional de lucha contra las antropozoonosis de transmisión alimentaria.
- 4) La producción normativa en materia de veterinaria de salud pública en los ámbitos de actuación de la Agencia, así como el seguimiento de su aplicación, sin perjuicio de las competencias de las comunidades autónomas.
- 5) Instar actuaciones ejecutivas y, en su caso, normativas, de las autoridades competentes, especialmente en situaciones de crisis o emergencia.
- 6) Asesorar a los sectores económicos y sociales implicados en la seguridad alimentaria, con los que establecerá cauces de comunicación permanente.
- 7) Promover la simplificación y unificación de las normas en materia de seguridad alimentaria, así como formular propuestas para nuevos desarrollos normativos.
- 8) Informar, en su caso, las autorizaciones que correspondan a la Administración General del Estado en este ámbito.
- 9) Constituir las bases de datos que puedan colaborar al desarrollo armónico de las funciones encomendadas a las autoridades.
- 10) Elaborar una memoria anual que refleje las actuaciones de control oficial en el conjunto del Estado y que analice la situación general de la seguridad alimentaria en España, señalando los campos prioritarios de acción y, en particular, los riesgos emergentes.
- 11) El estudio y seguimiento epidemiológico y microbiológico de las enfermedades de transmisión alimentaria, sin perjuicio de las funciones de vigilancia establecidas en el Real Decreto 2210/1995, de 28 de diciembre, por el que se crea la Red nacional de vigilancia epidemiológica.

- 12) Proponer a las administraciones competentes la elaboración de normas que afecten a la seguridad alimentaria.
- 13) Informar preceptivamente sobre los proyectos de normas generales relativas a sanidad animal, sanidad vegetal, alimentación animal, medicamentos veterinarios, semillas, fertilizantes y fitosanitarios, en los casos en que puedan incidir en la seguridad alimentaria.
- 14) Informar las autorizaciones de productos fitosanitarios.
- 15) Informar sobre la posición de España y, en su caso, representarla, en los asuntos de seguridad alimentaria que se traten en la UE y en los organismos internacionales, especialmente la Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura (FAO), la Organización Mundial de la Salud (OMS), el *Codex Alimentarius* y el Consejo de Europa.

Además es responsabilidad de la Subdirección General de Gestión de Riesgos Alimentarios la Secretaría de la Comisión Interministerial para la Ordenación Alimentaria (Resolución de 21 de abril de 2006, de la Secretaría General de la Agencia Española de Seguridad Alimentaria, sobre delegación de competencias) y del Consejo de Dirección de la Agencia Española de Seguridad Alimentaria y Nutrición.

La Subdirección General de Gestión de Riesgos Alimentarios está dividida en tres áreas: Riesgos químicos, Riesgos biológicos y Riesgos nutricionales, que se reparten las funciones asignadas a la Subdirección en lo que corresponde a cada uno de sus ámbitos de trabajo. Adicionalmente hay dos unidades de apoyo, una responsable del Registro General Sanitario de Alimentos y otra responsable de la Secretaría de la Comisión Interministerial para la Ordenación Alimentaria.

En el establecimiento de un marco legal completo, actualizado, basado en la mejor evidencia científica y equivalente al de los países de nuestro entorno, destacaremos las acciones prenormativas y normativas, desarrolladas por la Subdirección General de Gestión de Riesgos Alimentarios, en los ámbitos siguientes:

1.1 Residuos de productos fitosanitarios

Desde el 1 de septiembre de 2008 ya es aplicable plenamente el nuevo marco legislativo en materia de residuos de plaguicidas establecido en el Reglamento 396/2005, de 23 de febrero de 2005, del Parlamento Europeo y del Consejo relativo a los límites máximos de residuos de plaguicidas en alimentos y piensos de origen vegetal y animal y que modifica la Directiva 91/141/CEE del Consejo, al entrar en vigor las disposiciones correspondientes a los anexos II, III y IV, que contienen los valores de límites máximos de residuos aplicables a cada una de las combinaciones producto vegetal/plaguicida posibles. Este Reglamento ha sido actualizado, en última ocasión, el pasado 30 de agosto mediante el Reglamento 839/2008 de la Comisión, de 31 de julio de 2008.

De esta forma, quedan derogadas las disposiciones nacionales anteriormente vigentes contenidas en los Reales Decretos 280/1994 y 569/1990.

Este nuevo Reglamento comunitario incorpora muchas ventajas, entre las que destacan principalmente la armonización en todo el territorio de la UE de los límites máximos de residuos de productos fitosanitarios, desapareciendo las barreras comerciales que existían anteriormente y simplifica las actuaciones en materia de control oficial.

Los límites máximos que no estaban armonizados, al no estar incluidos en las Directivas Comunitarias (86/362/CEE, 86/363/CEE y 90/642/CEE), y que eran límites establecidos a nivel nacional por los distintos Estados miembros de la Unión Europea, son los que figuran con carácter temporal en el anexo III del Reglamento. Estos límites cuentan con una opinión favorable de la Autoridad Europea de Seguridad Alimentaria (EFSA), que viene a garantizar la seguridad del consumidor, principio básico de la legislación alimentaria europea.

La aplicación de este Reglamento introduce cambios importantes en el proceso de fijación de los límites máximos de residuos, ya que se establecen exclusivamente a nivel comunitario, previa evaluación por parte de EFSA que garantice su seguridad. El papel de la Agencia Española de Seguridad Alimentaria y Nutrición en este proceso consiste en la elaboración de un informe de evaluación de riesgo al consumidor de las soli-

tidades presentadas en España y que conlleven una modificación de los LMRs vigentes. Este informe servirá de base para la evaluación final por parte de EFSA.

Por otro lado, la AESAN también participa en las reuniones del grupo de trabajo de Residuos de Plaguicidas de la Comisión Europea, asesorándola sobre las propuestas de límites máximos de residuos, para su adopción en el Comité permanente de la cadena alimentaria y sanidad animal, al que también asistimos.

Durante el último trimestre de 2008 se ha preparado en este grupo la base del trabajo que se va a llevar a cabo en el futuro, estableciendo los procedimientos, por lo que los resultados se van a empezar a ver a partir del año 2009. Por parte de la AESAN, ha sido presentada a EFSA una propuesta de modificación del LMR actual de tetraconazol en albaricoque, que supone la primera solicitud de acuerdo con el nuevo procedimiento.

La AESAN ha continuado hasta el 31 de agosto preparando informes sobre productos fitosanitarios, como paso previo a su autorización, correspondientes a los límites máximos de residuos admisibles resultantes de su aplicación. Estos informes han sido preparados como parte del trabajo desarrollado en el Grupo de Expertos de Residuos de la Comisión Conjunta de Residuos de Productos Fitosanitarios hasta su disolución, con motivo de aplicación del Reglamento 396/2005 a partir del 1 de septiembre.

1.2 Residuos de medicamentos veterinarios

Han continuado los trabajos iniciados en 2007 para la adopción de un Reglamento del Parlamento Europeo y del Consejo por el que se establecen procedimientos comunitarios para la fijación de los límites de residuos de las sustancias farmacológicamente activas en los alimentos de origen animal.

El objetivo general de este Reglamento es seguir limitando el nivel de exposición de los consumidores a las sustancias farmacológicamente activas utilizadas en los medicamentos veterinarios destinados a animales productores de alimentos y a sus residuos en los alimentos de origen animal.

Las principales novedades que incorpora el Reglamento son:

- Establecimiento de niveles de referencia aplicables a los alimentos para los que no se ha establecido ningún límite máximo específico.
- Incorporación de EFSA en el proceso de evaluación del riesgo de estos niveles de referencia.
- Adaptación de la legislación comunitaria para incorporar los límites aprobados por la Comisión del *Codex Alimentarius*.

A finales de 2008 se alcanzó, en primera lectura, un acuerdo entre el Parlamento Europeo y el Consejo de la UE, por lo que la publicación de este nuevo Reglamento, que derogará al Reglamento 2377/90, está prevista a comienzos del año 2009.

Asimismo, durante el pasado año hemos participado en las reuniones mensuales del comité de evaluación de medicamentos veterinarios convocado por la Agencia Española de Medicamentos y Productos Sanitarios, prestando asesoramiento técnico en lo relativo a los medicamentos de uso veterinario.

1.3 Ingredientes tecnológicos de alimentos

En el año 2008 se ha publicado, como resultado de un trabajo desarrollado durante dos años y medio, un paquete de cuatro Reglamentos del Parlamento Europeo y el Consejo que crean un nuevo marco legislativo europeo para las enzimas alimentarias, actualizan los existentes para aditivos y aromas alimentarios y establecen un procedimiento de autorización común para todos ellos.

Entre las múltiples ventajas que introducen estos Reglamentos podemos destacar las siguientes:

- Simplificación de los procedimientos de autorización: Se asegura el mantenimiento de la coherencia en las tres áreas de trabajo (aditivos, aromas y enzimas), una correcta administración y claridad legal. Los operadores se van a beneficiar de la creación de un procedimiento centralizado, transparente y limitado en el tiempo en cuanto a los plazos.

- Agilidad en la tramitación: el procedimiento de comitología acelerará la autorización de nuevas sustancias y también la supresión de la lista comunitaria de las sustancias que se consideren peligrosas para la salud. Las autorizaciones mediante Reglamentos también contribuirán a acelerar el procedimiento de autorización y su aplicación uniforme en toda la UE.
- Mejora de la seguridad alimentaria: se refuerza el papel de la Autoridad Europea de Seguridad Alimentaria (EFSA) como órgano responsable de la evaluación del riesgo y se establece un programa de re-evaluación de los aditivos alimentarios autorizados antes de su creación.
- Modernización de la legislación alimentaria: con este paquete de Reglamentos se regulan las enzimas alimentarias, que antes estaban sujetas mayoritariamente a legislación nacional, y se actualizan los marcos existentes para los aditivos y los aromas alimentarios.

Estos Reglamentos son directamente aplicables en los Estados miembros, a partir de los años 2010 y 2011, dependiendo del caso.

La AESAN ha participado en las reuniones del grupo de expertos reducido de categorías de alimentos para colaborar con la Comisión Europea en la preparación de una lista de alimentos ordenada por categorías en base al *Codex Alimentarius* (Norma general de aditivos alimentarios), que servirá de referencia para el establecimiento del anexo II del Reglamento de aditivos, todavía vacío. Esta categorización de alimentos va a simplificar la legislación ya que va a identificar unívocamente las autorizaciones de aditivos con los alimentos en los que se pueden usar. La AESAN también está colaborando con la Comisión Europea en un grupo de expertos reducido para la preparación de la metodología que vamos a emplear para la estimación de las ingestas de aditivos y la revisión de los niveles de uso.

En cuanto al trabajo desarrollado en el ámbito del grupo de expertos de aditivos de la Comisión Europea, se han resuelto varias cuestiones de interpretación de la legislación y se ha avanzado en las futuras enmiendas de las listas positivas de aditivos, recogidas en las Directivas actuales, antes de su traslado al nuevo Reglamento.

Respecto a las normas de identidad y pureza de edulcorantes, colorantes y aditivos distintos de éstos, la Comisión Europea aprobó tres Directivas (una por cada grupo de estos aditivos) que recogían en un solo texto todas las modificaciones de las Directivas ya existentes en esta materia, en aras de una mayor racionalidad y claridad. Por su parte, la AESAN ha iniciado los trámites para transponerlas e incorporarlas a nuestro ordenamiento jurídico.

En el ámbito de los aromas se ha seguido el trabajo desarrollado por EFSA en el ámbito del repertorio de sustancias aromatizantes. Este repertorio se ha ido actualizando en base a los dictámenes de EFSA, eliminando del mismo sustancias con evaluación desfavorable o actualmente en desuso. El nuevo Reglamento de aromas prevé que la totalidad de la evaluación finalice antes del 31 de diciembre de 2010, puesto que ésta es la fecha tope en que se debe adoptar la lista positiva que será transferida al anexo I del citado Reglamento.

Mención aparte merecen los aromas de humo, cuya evaluación por EFSA ha continuado a lo largo del 2008 y que está prevista que finalice a finales del 2009.

A nivel nacional se ha iniciado la tramitación de un proyecto de Real Decreto para actualizar la lista positiva de coadyuvantes tecnológicos autorizados en azúcares.

1.4 Materiales en contacto con alimentos

Se han conseguido avances importantes en la gestión del riesgo asociado a los materiales en contacto con los alimentos, a través del trabajo desarrollado por el grupo de expertos de materiales en contacto con alimentos de la Comisión Europea, al que pertenece la AESAN. En el ámbito de los materiales plásticos se han realizado los siguientes avances:

- Actualización de las listas de monómeros y aditivos autorizados para su utilización en la fabricación de materiales plásticos, que incorporan nuevos dictámenes adoptados por EFSA.
- Determinación del 1 de enero de 2010 como fecha límite para tener disponible una lista definitiva de aditivos, formada por los ya autorizados a nivel comunitario y por los autorizados por los Estados miembros y evaluados posteriormente por EFSA.



Estos extremos fueron plasmados en una Directiva de la Comisión y posteriormente la AESAN ha iniciado el trámite de transposición de la misma.

A nivel nacional se ha publicado el texto refundido del Real Decreto 118/2003 y sus modificaciones, incorporando también los últimos cambios introducidos por la legislación comunitaria hasta este año.

En cuanto al establecimiento de límites de migración transitorios para los plastificantes utilizados en juntas de tapas destinadas a entrar en contacto con alimentos, se ha ampliado el plazo de transición dado por el Reglamento 372/2007 hasta el 30 de abril de 2009, en que entrarán en vigor los límites dispuestos en el Real Decreto de plásticos. Esta ampliación respondió a una necesidad de la industria de adaptarse a estas nuevas restricciones.

Respecto al Reglamento sobre buenas prácticas de fabricación de materiales y objetos destinados a entrar en contacto con alimentos, es aplicable desde agosto de 2008 y trata de garantizar la uniformidad de las directrices en esta materia en todo el territorio de la UE.

En este año también ha sido publicado el esperado Reglamento sobre los materiales y objetos de plástico reciclado destinados a entrar en contacto con alimentos, dando así respuesta a la necesidad de utilizar materiales reciclados aptos para uso en contacto con alimentos, tanto desde el punto de vista económico como medioambiental. En este Reglamento, se disponen las condiciones de autorización de los procesos de reciclados, que se hará en forma de Decisión dirigida al solicitante. Para ello, EFSA evaluará estos procesos en base a la documentación presentada por el solicitante, que se adaptará a la guía de directrices establecidas por esta autoridad. El plazo para la presentación de solicitudes se extiende desde julio de 2008 hasta diciembre de 2009. En la sección de cadena alimentaria de la página web de la AESAN se han incluido unas instrucciones para la presentación de estas solicitudes en España, con el objeto de facilitar a los interesados toda la información necesaria.

Actualmente se está finalizando el proyecto de Reglamento sobre materiales activos e inteligentes, de gran actualidad hoy en día pero que no cuentan aún con una legislación específica. Será aprobado a principios del año 2009 y dispondrá los requerimientos específicos para la comercialización de estos envases. EFSA

será el organismo que también evalúe los constituyentes de los componentes que los conforman, a excepción de aquéllos que ya estén autorizados, como es el caso de aditivos, aromas, etc. Para ello los solicitantes deberán presentar la documentación pertinente de acuerdo a la guía de directrices que la esta autoridad determine en un plazo máximo de seis meses desde la publicación del Reglamento.

Por otra parte, la AESAN ha continuado con el proceso de actualización de la Resolución de 4 de noviembre de 1982 sobre materiales poliméricos destinados a entrar en contacto con alimentos para adaptarla al progreso técnico y al estado de las evaluaciones y prepara así una norma que regule estos materiales hasta que exista legislación comunitaria.

Por último, y no por ello menos importante, la AESAN ha contribuido a emitir mensajes tranquilizadores a la población publicando notas aclaratorias en su web. Un ejemplo de ello fue la confirmación del uso seguro de Bisfenol A en materiales en contacto con alimentos, especialmente en biberones, en base a la evaluación del riesgo de este monómero realizada por la EFSA.

1.5 Contaminantes

La AESAN ha seguido el desarrollo de los trabajos en materia de contaminantes en alimentos realizados en el marco de los tres grupos de trabajo constituidos por la Comisión Europea.

1.5.1 Contaminantes agrícolas

En el Comité de contaminantes del *Codex Alimentarius*, se han modificado los límites máximos de **aflatoxinas** totales en almendras, avellanas y pistachos, así como el método de muestreo por lo que se debe modificar la legislación comunitaria al respecto. Por ello, a lo largo del año se ha trabajado en los grupos de expertos de contaminantes agrícolas en este asunto, debatiendo asimismo la posibilidad de mantener un límite máximo para aflatoxina B1. Por otro lado se ha trabajado en la posibilidad de establecer límites de aflatoxinas en otros alimentos como el arroz y las semillas oleaginosas.



También el ámbito de las aflatoxinas, se ha trabajado intensamente en la adaptación de la Decisión 2006/504/CE sobre medidas especiales aplicables a terceros países revisando las frecuencias de control físico sobre la base de la información proporcionada por el RASFF. Asimismo se ha seguido trabajando en la redacción del borrador del Reglamento de aplicación del artículo 15.5 del Reglamento 882/2004

Por otro lado, y en lo relativo a **otras micotoxinas**, se celebró el 5º *Foro de toxinas de Fusarium* en la Comisión Europea en base al cual se aportó información sobre la presencia de las toxinas T2 y HT2 en alimentos y piensos. Posteriormente esta Agencia creó un grupo de trabajo con representantes del sector primario y el sector de productos transformados con el objeto de recabar datos ante la posible fijación de límites máximos. Se elaboró un “protocolo de muestreo” para análisis de toxinas de *Fusarium* T-2 y HT-2, que envió al sector y a otras administraciones competentes en la materia, con objeto de tomar muestras sobre la cosecha de 2008.

Como cada año, se han recopilado los datos del contenido de **nitratos** en hortalizas de hoja verde, de las CC AA, elaborando un informe acerca de los incumplimientos sobre los límites máximos, estudiando caso por caso.

En junio la EFSA publicó la “Opinión científica sobre nitratos en vegetales”, del cual se hizo eco la AESAN en su página web. En base a esta Opinión y teniendo en cuenta que las exenciones temporales de las que disfrutaban ciertos Estados del norte de Europa expiraban el 31 de diciembre, la Comisión Europea propuso la modificación de límites máximos para espinacas frescas y lechugas. Asimismo se ha propuesto fijar límites para la rúcula. En estos debates esta Agenda ha tomado parte muy activa en defensa de los consumidores españoles, particularmente los niños.

Se ha publicado una aclaración sobre la aplicación de los niveles de nitratos en espinacas de cuarta gama, establecidos en el Reglamento 1881/2006.

1.5.2 Contaminantes industriales y medioambientales

En el ámbito de los **metales pesados**, se ha actualizado y publicado el Protocolo de muestreo preparación de la muestra y análisis de metales pesados en productos pesqueros ya aprobado en el año 2004, y actua-

lizado de acuerdo con la nueva legislación vigente y con la experiencia de aplicación durante estos cuatro años.

También se ha publicado la lista de factores de transformación de metales pesados en los productos de la pesca, ya que al aplicar los contenidos máximos establecidos en el Reglamento base, se deberán tener en cuenta los cambios de concentración de estos contaminantes, producidos por los procesos de secado, dilución o transformación. Tras diversos estudios realizados en España en los que se comparó el nivel de los metales pesados a lo largo del procesado, se constató que en algunos casos, se producía una concentración de dichos metales. Como resultado de esos estudios, la AESAN elaboró este listado, el cual se publicó en la página web para una aplicación uniforme por parte de todos los organismos de inspección en el control de metales pesados en productos de la pesca y para información al consumidor y los sectores productores. Tras la publicación en abril de la nota informativa publicada por la DG SANCO de la Comisión Europea “Metilmercurio en pescado y productos pesqueros” la AESAN ha publicado en su página web información relativa al consumo de especies de pescado con potencial presencia de **Mercurio**.

En julio fue publicado el Reglamento 629/2008 de la Comisión que modifica el Reglamento 1881/2006, por el que se fija el contenido máximo de determinados contaminantes en los productos alimenticios. Entre las modificaciones, cabe destacar el establecimiento de niveles máximos de plomo, cadmio y mercurio en complementos alimenticios, que hasta el momento no existían, diferenciando dichos límites en el caso del cadmio para los complementos alimenticios a base de algas, por la tendencia de éstas a acumular el metal. Asimismo, se establecen límites máximos de plomo y mercurio para setas. Por último, se modifican los niveles máximos de cadmio y mercurio para algunas especies de pescado, en particular, se modifica el nivel de cadmio para la anchoa, la melva y la caballa. Este Reglamento ha sido fruto del trabajo realizado los últimos dos años por parte de los Estados miembros, tomando España parte muy activa principalmente en la modificación de los límites máximos de cadmio en los productos pesqueros.

Se ha elaborado un informe con todos los datos de **Cadmio** en alimentos, recopilados el año anterior para dar respuesta a la solicitud de la EFSA, con el objetivo de analizar dichos datos con carácter previo a la publicación de la opinión de EFSA, establecer conclusiones sobre los niveles encontrados, así como calcular la exposición de cadmio en la dieta del consumidor español. Este informe fue publicado en la página web de la AESAN en octubre.

Con el objeto de poder recopilar toda la información posible para llevar a cabo una evaluación de riesgo, la EFSA solicitó en su página web el envío de los datos disponibles sobre datos analíticos de **Plomo** en alimentos y bebidas, de lo cual se hizo eco la AESAN en su propia web. En septiembre, fecha límite, la AESAN envió cerca de 9.000 datos de plomo recopilados de todas las CC AA, de organismos oficiales y de algunos sectores que centralizaron su envío a través de la Agencia.

La EFSA asimismo ha solicitado datos analíticos de **Arsénico** en alimentos obtenidos entre enero de 2003 y noviembre de 2008, para llevar a cabo una evaluación de riesgos de la presencia de este elemento en la dieta para lo que se han recopilado 5.800 datos recopilados de todas las CC AA y organismos oficiales.

En el Comité del *Codex* de contaminantes celebrado en marzo en La Haya, se acordó modificar el límite máximo de **3-MCPD**; sin embargo, los Estados miembros de la UE trabajamos en una posición común acordando y declarando que la UE no modificará los límites máximos hasta que se haga una evaluación de las nuevas evidencias científicas relativas a la exposición a ésteres de 3-MCPD.

A raíz de la petición efectuada por el grupo de expertos de contaminantes, la EFSA publicó en agosto una Opinión Científica sobre **Hidrocarburos Aromáticos Policíclicos (HAPs)** en alimentos. Actualmente, los límites máximos para HAPs en alimentos se expresan en $\mu\text{g}/\text{kg}$ de benzopireno. A partir de las conclusiones de esta opinión científica de la EFSA, se ha debatido la pertinencia de modificar los límites máximos para HAPs establecidos en el Reglamento 1881/2006, para expresarlos sobre el nuevo marcador: 4 HAPs (benzo[a]pireno, criseno, benz[a]antraceno y benzo[b]fluoranteno).

En mayo se asistió en Tabiano (Italia) al Coloquio científico sobre **Acilamida**, en el cual se actualizó la información científica disponible hasta ese momento y se debatió la carcinogenicidad de este contaminante, exponiendo nuevas evidencias en relación con la exposición en la dieta. De acuerdo con la Recomendación 2007/331/CE en junio se enviaron a la EFSA datos relativos a análisis de acilamida efectuados en España. También se ha trabajado en la recopilación de información sobre **etilcarbamato** en bebidas alcohólicas, de acuerdo con la opinión de EFSA adoptada el año anterior.

Como consecuencia del incidente de contaminación de productos lácteos por **Melamina**, participamos en diversas reuniones relacionadas con el caso. Merece especial mención las celebradas para elaborar las

Decisiones: 2008/751/CE, 2008/798/CE y 2008/921/CE por la que se establecieron las condiciones particulares de importación de productos que contienen leche o productos lácteos originarios o procedentes de China.

En abril la Comisión Europea comunica a la AESAN, a, la entrada en España de 125 Tm de aceite de girasol crudo contaminado con **aceites minerales** procedente de Ucrania. A partir de ese momento se celebraron numerosas reuniones y se organizaron grupos de trabajo, destacando los estudios de trazabilidad para hacer balance de la posible existencia de aceite contaminado en España. A su vez, se celebraron en Bruselas dos reuniones monográficas sobre este asunto, y las conclusiones del grupo de trabajo fueron refrendadas por el Comité permanente de la cadena alimentaria. En dichas reuniones se preparó la que posteriormente fue la Decisión 2008/433/CE por la que se establecen las condiciones particulares de importación de aceite de girasol originario o procedente de Ucrania debido a los riesgos de contaminación por aceite mineral.

1.5.3 Contaminantes orgánicos persistentes

En 2008 han continuado los debates para el establecimiento de niveles máximos de PCBs no similares a las dioxinas, ya iniciados dos años antes. De acuerdo con la recomendación de EFSA se toma como referencia los niveles de seis PCBs congéneres (PCB 28, 52, 101, 138, 153 y 180) como indicadores de la presencia de PCBs no similares a las dioxinas. Desde esta Agencia se ha tratado de recabar toda la información posible sobre la presencia de estos compuestos en los productos nacionales.

En junio se publicó el Reglamento 565/2008 que modifica el Reglamento 1881/2006, por el que se fija el contenido máximo de determinados contaminantes en los productos alimenticios, con respecto al establecimiento del contenido máximo de dioxinas y PCB en el hígado de pescado, fruto de largos debates en el grupo de expertos de contaminantes orgánicos persistentes.

En el seno de este grupo han continuado los debates y trabajos relacionados con la fijación de límites para dioxinas y PCBs en alimentos infantiles, así como la posibilidad de cambiar los límites máximos en hígado de animales terrestres expresándolo en peso fresco en lugar de en grasa.

Se ha continuado con los trabajos de actualización de las condiciones especiales de importación de la goma guar de India por contaminación por PCP y dioxinas.

Adicionalmente, en el ámbito nacional, se ha continuado con la labor de coordinación con otras administraciones y en la reuniones del grupo de consenso técnico, dependiente de la Comisión institucional de la AESAN, se han tratado y debatido temas variados relacionados con contaminantes.

1.6 Aguas envasadas

La AESAN ha preparado una versión consolidada del Real Decreto 1074/2002, de 18 de octubre de 2002, por el que se regula el proceso de elaboración, circulación y comercio de aguas de bebida envasadas, con el objetivo de reunir todos los textos en uno solo, facilitando así su lectura y comprensión.

A lo largo del año se ha trabajado intensamente en la redacción de dos nuevos textos que regulan la elaboración, distribución y comercio de las aguas de bebida envasadas.

Se ha actualizado la información para el registro en el RGSA de aguas minerales naturales y aguas de manantial, estando ahora dicha información disponible en nuestra página web.

En septiembre la EFSA publicó en su página web una opinión científica sobre la seguridad en el uso de tratamientos para la eliminación de manganeso, hierro y arsénico de las aguas minerales naturales mediante oxihidróxidos, de la cual se hizo eco la AESAN en su página web.

Como cada año, se ha actualizado la lista de aguas minerales naturales reconocidas en España para su publicación en el DOUE. Asimismo, este listado de aguas minerales naturales reconocidas en España ha sido actualizado en la página web de la AESAN.

Adicionalmente, en el ámbito nacional se ha continuado con la labor de coordinación con otras administraciones y en la reuniones del Grupo de Consenso Técnico, dependiente de la Comisión Institucional de la AESAN, se han tratado y debatido temas variados relacionados con las aguas.

Asimismo, se han elaborado informes y notas de interpretación de la legislación aplicables, en particular, sobre el libro de registro de análisis, y sobre aguas de lluvia envasadas.

1.7 Actuaciones relativas a los Reglamentos de Higiene

La aplicación práctica del conjunto de Reglamentos desde el 1 de enero de 2006 continua necesitando el desarrollo de un trabajo técnico, tanto en el ámbito comunitario como nacional, sobre numerosos aspectos específicos de su contenido bien para llenar vacíos legales o bien para evitar diferencias de interpretación. Así, durante este tercer año, la Comisión Europea ha seguido con la preparación, en el grupo de trabajo de medidas de aplicación de los Reglamentos de higiene, en el que participa esta Agencia, hasta su adopción final en el Comité permanente de la cadena alimentaria y de sanidad animal, de varias disposiciones que, en definitiva, persiguen mayor uniformidad entre los Estados miembros. En particular, se ha iniciado un nuevo grupo restringido para tratar la cuestión específica de los parásitos en pescados y se ha finalizado la tarea de revisión de los requisitos higiénico-sanitarios para la obtención de aceite de pescado destinado al consumo humano, con las consiguientes modificaciones legislativas en los anexos de los Reglamentos de higiene.

Por su parte, la AESAN ha continuado con la coordinación de las tareas asignadas al Grupo Permanente de Higiene (GPH), compuesto por técnicos de las comunidades autónomas y cuando las cuestiones a tratar lo requiera, otros departamentos de la Administración General del Estado. A fin de conocer de primera mano las dificultades que pudieran tener en la aplicación de la legislación, se ha seguido manteniendo reuniones con representantes de distintos sectores profesionales.

El 28 de enero de 2008 esta Agencia notificó a la Comisión Europea y a los Estados miembros las excepciones concedidas a los alimentos españoles con “características tradicionales” respecto a los requisitos establecidos en los reglamentos de higiene para los locales y materiales de los establecimientos donde se elaboran.

Otras tareas impulsadas durante el año 2008 han sido:

- preparación de un proyecto de modificación del Real Decreto 1712/1991, de 29 de noviembre sobre Registro General Sanitario de Alimentos, con objeto de adaptarlo a los reglamentos de higiene y revisión de las claves del Registro General Sanitario de Alimentos.

- establecer los requisitos para el transporte de carne en caliente desde los mataderos.
- medidas a tomar en relación a los establecimientos de producción limitada de productos de origen animal.
- medidas a tomar en relación con ciertos "métodos tradicionales", incluida la evisceración parcial de las canales de determinados animales.
- clarificar el uso de la aplicación de la marca sanitaria y la marca de identificación en los alimentos.
- realizar gestiones para la armonización de criterios respecto al mantenimiento de productos de la pesca en agua refrigerada.
- preparación de una norma que regule la figura de los auxiliares de inspección.

1.8 Actuaciones para la puesta en marcha de la información de la cadena alimentaria

En el año 2006 se constituyó un grupo de trabajo sobre la información de la cadena alimentaria (ICA), esto es, la que deben facilitar los ganaderos que suministren animales a los mataderos con destino al consumo humano, coordinado por la Agencia Española de Seguridad Alimentaria y Nutrición, en el que participaron las comunidades autónomas y el Ministerio de Medio Ambiente Rural y Marino. Dicho grupo elaboró un proyecto de norma específica en la que se recogen los datos que conforme a los reglamentos de higiene deberán transmitirse en cada una de las especies animales, así como las formas de transmisión y responsabilidades de los afectados.

Durante 2007, se presentó dicho proyecto a los sectores y se comenzó su tramitación oficial como proyecto de Real Decreto por el que se regula la ICA que debe acompañar a los animales destinados al sacrificio.

En el año 2008 se ha finalizado con la tramitación del proyecto y se espera la publicación del texto definitivo a principios de 2009.

1.9 Actuaciones relacionadas con las encefalopatías espongiformes transmisibles (EET's.)

El 15 de julio de 2005, la Comisión Europea adoptó un documento de reflexión, la "hoja de ruta" para las EET, en el que se indicaban posibles futuros cambios de las medidas en materia de EET a corto, medio y largo plazo. En los últimos años, se ha producido una disminución significativa del número de casos positivos de EEB detectados en la UE, debido a las severas medidas de reducción del riesgo a escala de la UE. A la luz de esta tendencia positiva, y de nuevos avances de la ciencia y la tecnología, en la hoja de ruta para las EET se consideran posibles modificaciones de determinadas medidas para las EET actualmente vigentes, al tiempo que se mantiene la elevada prioridad de la seguridad alimentaria y la protección de los consumidores.

Las medidas llevadas a cabo durante el año 2008 para la simplificación de los requisitos establecidos en prevención de las EETs, sin merma de las garantías de salud pública, han sido las siguientes:

- Elevación de la edad a la que la columna vertebral de los bovinos se considera material especificado de riesgo (MER), de 24 a 30 meses.
- Categorización de los países en función de su riesgo de EEB: revisión de los Estados miembros, de los terceros países o de regiones de los mismos respecto a la EEB como consecuencia de la valoración realizada por la OIE.
- Revisión y flexibilización de las medidas de erradicación de las encefalopatías espongiformes transmisibles en los pequeños rumiantes.
- Vigilancia de ovinos y caprinos: se continúa con la reducción realizada en 2007 respecto a la vigilancia intensificada que se realizó en 2005-2006.
- Continuación de la vigilancia de los cérvidos: para investigar la posible presencia de caquexia crónica en cérvidos de la UE.
- Actualización de las pruebas de diagnóstico rápido autorizados para su utilización en la detección de EET's.
- Establecimiento de los criterios que se deben cumplir los países que deseen revisar su programa anual de seguimiento de la EEB.
- Autorización a determinados Estados miembros a revisar su programa anual de seguimiento de la EEB.
- Adopción de medidas respecto a la leche de rebaños de ovejas y cabras en las que se ha diagnosticado tembladera clásica.

1.10 Actuaciones relacionadas con las zoonosis de transmisión alimentaria

La salmonela continua siendo objeto de una atención especial, tanto a nivel nacional, con el análisis de situación y propuestas de mejora del Programa integrado de control de *Salmonella* en huevos y ovoproductos, como a nivel comunitario, participando en el desarrollo de normas dirigidas a la vigilancia y control de la salmonela en gallinas reproductoras, gallinas ponedoras, pollos de engorde, pavos y cerdos. Estas normas comunitarias deben contemplarse a la hora de establecer los programas nacionales de control de *Salmonella* en cada uno de los grupos mencionados.

Respecto al *Campylobacter*, por estar adquiriendo una mayor importancia dentro de las toxiinfecciones de transmisión alimentaria al ser la segunda causa en España y primera en la UE, se ha realizado un estudio armonizado a nivel comunitario sobre la prevalencia en pollos de engorde que en un futuro podrá servir para la adopción de medidas de control para prevenir su presencia en alimentos. Coincidiendo con este estudio, se ha determinado la presencia de *Salmonella* y *Campylobacter* en canales de ave en los mataderos.

En todos los casos anteriores, cuando se detecten *Salmonella* o *Campylobacter*, se deben realizar estudios de resistencia a los antimicrobianos.

La Agencia Española de Seguridad Alimentaria y Nutrición participa, además, en la elaboración de los programas de lucha y control de enfermedades de los animales que establece el Ministerio de Medio Ambiente Rural y Marino en los casos de enfermedades zoonóticas que pueden transmitirse por los alimentos como es el caso de los programas de erradicación de tuberculosis bovina y *brucelosis* bovina, ovina y caprina.

Dentro del grupo de trabajo de la Comisión Europea específico sobre criterios microbiológico en productos alimenticios se ha trabajado con la finalidad de ayudar a las empresas y a los laboratorios especializados, en la determinación de la durabilidad de los productos. Para ello, se prepararon dos documentos guía, adoptados, en diciembre de 2008, por el Comité permanente de la cadena alimentaria y sanidad animal, en la Dirección General de Sanidad y Consumo de la Comisión Europea:

- Guía para la realización de estudios de vida útil en relación con *Listeria monocytogenes*, conforme al Reglamento N° 2073/2005 (SANCO 1628 2008).



4 Algunas preparaciones de pescado crudo o prácticamente crudo que deberán congelarse previamente para evitar el Anisakis

- Boquerones en vinagre y otros pescados en escabeche.
- Sashimi, sushi, carpaccios y otras especialidades a base de pescado crudo.
- Pescado marinado, por ejemplo: ceviches.
- Huevas de pescado solo si están crudas o prácticamente crudas.
- Arenques y otros pescados crudos preparados en salmuera.
- Pescados ahumados de las especies: arenque, caballa, espadañ y salmón (salvaje) del Atlántico o del Pacífico.

5 La legislación europea y española OBLIGA a los establecimientos que sirven comida a los consumidores finales o a colectividades o que elaboran estos productos para su venta al consumidor final, a garantizar que los productos de la pesca para consumo en crudo o prácticamente en crudo han sido previamente congelados a una temperatura igual o inferior a -20° C durante un periodo de al menos 24 h.

Comer pescado es seguro y saludable
El Anisakis es muy fácil de evitar

www.aesan.msc.es

- Documento guía técnico sobre estudios de vida útil en relación con *Listeria monocytogenes* en alimentos listos para el consumo (CRL Lm Guide).

Las guías son específicas sobre el crecimiento de *Listeria* en alimentos listos para el consumo. La primera está enfocada como orientación a las empresas alimentarias sobre el procedimiento para dar cumplimiento a esta exigencia; también, expone la posibilidad de trabajar en asociación para alcanzar resultados compartidos; y la segunda, preparada por el Laboratorio Comunitario de Referencia para *Listeria monocytogenes*, está dirigida a los laboratorios que llevan a cabo los estudios, dando criterios sobre el tipo de *test* conveniente y el modo de aplicarlo.

1.11 Actuaciones relacionadas con la prevención de Anisakiasis

Continuando con las actuaciones llevadas a cabo por la AESAN como consecuencia de la publicación del Real Decreto 1420/2006, de 1 de diciembre, sobre prevención de la parasitosis por Anisakis en productos de la pesca suministrados por establecimientos que sirven comida a los consumidores finales o a colectividades, se ha procedido a la reedición del tríptico informativo "Comer pescado es seguro y saludable. El Anisakis es muy fácil de evitar".

En esta reedición se han incluido consejos específicos sobre la congelación a realizar en frigoríficos domésticos, según el "Informe del Comité Científico de la Agencia Española de Seguridad Alimentaria y Nutrición sobre medidas para reducir el riesgo asociado a la presencia de Anisakis".

El nuevo tríptico se ha distribuido ampliamente gracias, de nuevo, a la colaboración de las asociaciones del sector de la pesca, distribución y restauración, y además a asociaciones de consumidores y de colegios profesionales.



1.12 Comercialización de setas

Tras la preparación de un borrador de proyecto de real decreto realizado por el grupo de trabajo creado para estudiar los aspectos sanitarios de la comercialización de las setas y revisar la legislación actual, en el que participaron la AESAN como coordinadora, y algunas comunidades autónomas, durante 2008 se ha realizado toda la tramitación oficial y se espera la publicación del texto definitivo a principios de 2009.

1.13 Actuaciones relativas al Reglamento de subproductos de origen animal no destinados al consumo humano

En el grupo de trabajo para el desarrollo y adopción de medidas de aplicación del Reglamento 1774/2002 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 3 de octubre de 2002, por el que se establecen las normas sanitarias aplicables a los subproductos animales no destinados al consumo humano, se han preparado para su posterior adopción en el Comité permanente de la cadena alimentaria y de sanidad animal, medidas tales como la posibilidad de autorizar plantas de transformación de material de la categoría tres anejas a los mataderos que reciban subproductos procedentes de otros establecimientos autorizados con arreglo al Reglamento (CE) N° 853/2004 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 29 de abril de 2004, por el que se establecen normas específicas de higiene de los alimentos de origen animal, siempre que se cumplan los requisitos en materia de control de los riesgos para la salud pública y animal; o la moratoria que permite destinar los antiguos alimentos a su eliminación en un vertedero, lo que supone un ahorro económico importante para las empresas alimentarias.

En julio de 2008, se iniciaron los debates en el Consejo sobre la propuesta de nuevo Reglamento del Consejo y del Parlamento Europeo para regular las normas de salud pública y salud animal que afectan al sector de los subproductos de origen animal no destinados al consumo humano, para su adopción. El proyecto tiene sus objetivos marcados en la reducción de la carga administrativa para las autoridades competentes (de la UE, de los Estados miembros y de los terceros países) y los agentes económicos, preservando al mismo tiempo un elevado nivel de protección de la salud pública y la salud animal, así como en la aclaración de la interacción entre las normas sobre los subproductos animales y otra legislación sectorial de la comunidad



Si se usan guantes, por necesidad real de protección de la piel del trabajador

1. Que no sean de látex. Pueden usarse guantes de otros materiales de los que no se ha constatado que produzcan alergia.

2. Que sean de colores que no puedan confundirse con ningún alimento. De esta forma se podrá distinguir cualquier fragmento que se haya desprendido durante su manipulación.

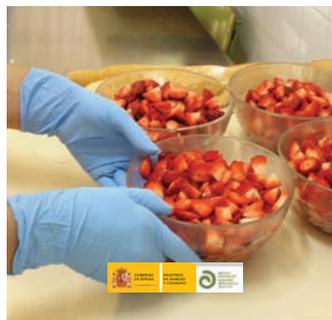
3. Lavar y secar bien las manos antes de usar guantes y retirar anillos y relojes que puedan romperlos.

4. Cambiar de guantes cada vez que se cambie de actividad.

5. Los guantes no desechables se lavarán por ambas caras después



Recomendación para limitar el uso de guantes de látex en la empresa alimentaria



(alimentos, piensos, residuos, productos cosméticos y productos farmacéuticos y sanitarios). Este proyecto tiene gran interés para los establecimientos alimentarios y, por ello, se han mantenido contactos con el sector de la industria alimentaria y de la distribución en España, como empresas generadoras de subproductos.

1.14 Propuesta de nuevo Reglamento del Consejo relativo a la protección de los animales en el momento de la matanza

La Comisión Europea presentó al Consejo una propuesta de nuevo Reglamento relativo a la protección de los animales en el momento de la matanza durante el primer semestre del año. Este texto derogará la actual Directiva 93/119/CE del Consejo de 22 de diciembre de 1993 relativa a la protección de los animales en el momento de su sacrificio o matanza.

El nuevo reglamento recogerá los avances científicos, teniendo en cuenta los dictámenes de la EFSA y adoptará un nuevo planteamiento que obligue a los explotadores de empresas a comprometerse con el bienestar de los animales en sus operaciones diarias, aumentando su responsabilidad. Sigue, por tanto, el mismo planteamiento que el "paquete de normas sobre higiene". Por otro lado se busca una aplicación uniforme y simultánea, que evite la carga y las desigualdades derivadas de las transposiciones nacionales. Además, incide en la formación del personal para aumentar el nivel de competencia de los operadores, el desarrollo un planteamiento metodológico común para fomentar nuevos métodos de aturdimiento, incluyendo la lista de métodos de aturdimiento y matanza y sus especificaciones correspondientes.

1.15 Prevención de alergias y uso de guantes de látex en las empresas alimentarias

La recomendación difundida entre las principales asociaciones de industrias alimentarias y empresas de la distribución, así como a través de la asociación que representa a las entidades para la formación de manipuladores de alimentos, a través de la página web de esta Agencia y mediante circular, en el pasado año, de que el uso de este tipo de guantes en la práctica alimentaria puede originar reacciones alérgicas en los consumidores y que, por tanto, debería evitarse, se traslada a un tríptico para su amplia difusión en un formato de papel atractivo que lograra imbuir en esa responsabilidad a los manipuladores de alimentos.



1.16 Comisión Interministerial para la Ordenación Alimentaria (CIOA)

Con base legal en el Real Decreto 1456/1982, la secretaría de la CIOA quedó adscrita a la Agencia Española de Seguridad Alimentaria y Nutrición por la Ley 11/2001.

Entre sus funciones destacan:

- Informar preceptivamente los proyectos normativos de desarrollo del Código alimentario español: Durante el año 2008 se han celebrado cuatro reuniones del pleno de CIOA (6 de marzo, 5 de junio, 19 de septiembre y 4 de diciembre) en los que se informaron 24 proyectos de disposiciones (15 proyectos correspondientes a transposiciones de directivas comunitarias y 10 proyectos de iniciativa nacional).
- Establecimiento de la posición española en cuestiones alimentarias en diversos foros internacionales, destacando muy especialmente su carácter de punto de contacto para España del *Codex Alimentarius* (FAO/OMS): Durante 2008 se han celebrado 17 reuniones interministeriales e intersectoriales para la coordinación de los Comités del *Codex* y de la Comisión.
- Coordinación interministerial e intersectorial de la Directiva 98/34/CE, de 22 de junio de 1998, por la que se establece un procedimiento de información en materia de normas y reglamentos técnicos, en lo referente a los productos alimenticios: durante 2008 se han celebrado seis reuniones en las que se han elaborado los informes correspondientes a 47 proyectos de disposiciones.

Por otra parte, se ha dado asistencia al grupo de consenso técnico de la AESAN.

1.17 Alimentos sin gluten

En relación con los alimentos destinados a personas con intolerancia al gluten (celiacos), en el año 2008 terminaron a nivel de la Comunidad Europea los trabajos para la adopción del Reglamento europeo por el que se regulan los requisitos de composición y etiquetado de los alimentos destinados a personas con intolerancia al gluten.



Este Reglamento tiene en cuenta los requisitos recogidos en la norma *Codex* relativa a los alimentos destinados a personas intolerantes al gluten, adoptada por la Comisión del *Codex Alimentarius* en su 31ª sesión de julio de 2008, y tiene entre sus objetivos aumentar las posibilidades de elección de este colectivo en función de sus necesidades y su nivel de sensibilidad al gluten.

Además en relación con esta patología, continuaron desarrollándose durante 2008 las actividades incluidas dentro del programa de mejoras en la protección de enfermos celíacos y que pretende promover un mejor conocimiento de la enfermedad y mejorar la calidad de vida de este grupo de población.

Todos estos trabajos se han llevado a cabo en colaboración con las asociaciones de enfermos, la comunidad clínica y las asociaciones sectoriales, con los que se celebraron varias reuniones de coordinación a lo largo de 2008.

1.18 Bebidas refrescantes

Durante el año 2008 se retomaron los trabajos para la adopción de un nuevo Real Decreto que establezca los requisitos de elaboración, circulación y venta de bebidas refrescantes, para adoptar la norma actualmente vigente (Real Decreto 15/1992, de 17 de enero), a los nuevos enfoques legislativos en lo relativo a las responsabilidades de fabricantes y de autoridades competentes, y de requisitos estructurales, operativos e higiénicos de los establecimientos donde se elaboran o manipulan alimentos.

Se pretende asimismo con esta nueva regulación, adecuar esta categoría de productos a la legislación horizontal, tanto en lo relativo a los aditivos, como en lo concerniente al etiquetado, presentación y publicidad de los productos alimenticios, así como al resto de la legislación de carácter horizontal de aplicación.

Está previsto que los trabajos para la adopción del nuevo Real Decreto concluyan en el primer semestre de 2009.

1.19 Reglamento 1924/2006, relativo a las declaraciones de propiedades nutricionales y de propiedades saludables y en los alimentos

El Reglamento 1924/2006, relativo a las declaraciones de propiedades nutricionales y de propiedades saludables en los alimentos, establece los plazos para continuar con el desarrollo de determinados aspectos recogidos en su articulado, lo que ha conllevado diferentes actuaciones a nivel nacional y a nivel europeo a lo largo de este año.

A nivel nacional se han celebrado reuniones con representantes de FIAB, y de los demás sectores afectados para preparar todos aquellos aspectos relativos al desarrollo del mencionado Reglamento que posteriormente se debaten a nivel comunitario.

Los principales temas que se han ido desarrollando a lo largo del año 2008 han sido los relativos a la elaboración de la lista del artículo 13 del Reglamento, la elaboración de los perfiles nutricionales recogidos en el artículo 4, así como medidas necesarias para adopción de nuevas declaraciones saludables bajo el artículo 13.5 y artículo 14 del Reglamento, y que detallamos a continuación.

Lista de declaraciones bajo el artículo 13 del Reglamento

En virtud del artículo 13.2. del Reglamento, la Subdirección General de Gestión de Riesgos Alimentarios envió la lista nacional de declaraciones de propiedades saludables bajo el ámbito del artículo 13.1, a la Comisión Europea antes del 31 de enero de 2008.

Para elaborar dicha lista, se evaluaron las solicitudes presentadas ante esta Agencia por las distintas empresas y asociaciones de alimentación, a las que se les aplicaron los principios generales y requisitos establecidos en el Reglamento, así como los formulados en la Guía para la aplicación del Reglamento (CE) N° 1924/2006, sobre las declaraciones nutricionales y de propiedades saludables en los alimentos”, aprobada en el seno del CPCASA (alimentación general).

Durante los primeros meses del 2008, España (AESAN), participó en un minigrupo de trabajo creado por la Comisión, formado por 8 EEMM voluntarios. Este grupo tenía como finalidad unificar las listas enviadas por

todos los Estados miembros y crear una lista única, que se mandaría a EFSA para su dictamen científico, para posteriormente ser aprobada por Comitología en el CPCASA.

Asimismo, la Comisión propuso un periodo intermedio de consulta a los Estados miembros para examinar el proyecto de lista de declaraciones bajo el artículo 13 que había elaborado a partir de las listas que los Estados miembros le hayan hecho llegar, antes de su remisión a la Autoridad Europea de Seguridad Alimentaria (EFSA). La AESAN mantuvo contactos con los operadores implicados, y completó con sus comentarios las solicitudes que requerían adaptaciones.

Está previsto que en 2009 EFSA publique en su página web el mencionado proyecto de lista de declaraciones saludables bajo el artículo 13.1 del Reglamento, para su evaluación. No obstante los contactos con los operadores seguirán realizándose para completar la información adicional requerida por EFSA en algunas de las solicitudes.

Perfiles nutricionales

Persiguiendo el objetivo de garantizar la protección de los consumidores, el Reglamento N° 1924/2006 fija las condiciones que se deben cumplir para realizar declaraciones nutricionales y saludables en los alimentos.

En concreto el artículo 4 del Reglamento, establece que uno de los requisitos para que los alimentos puedan efectuar declaraciones nutricionales o de propiedades saludables, es que deberán cumplir con los perfiles nutricionales que adopte la Comisión.

Durante este año 2008, la AESAN ha participado en todas las reuniones de la Comisión que han tratado el desarrollo de los mencionados perfiles nutricionales, transmitiendo los comentarios de los distintos sectores afectados, recibidos en reuniones con sus representantes, con la Subdirección General de Coordinación Científica, y con la Subdirección General de Gestión de Riesgos Alimentarios.

El documento final que adopte la Comisión debe tener en cuenta la opinión científica emitida por EFSA, los comentarios recibidos de las partes interesadas y de los Estados miembros en las reuniones mantenidas, así como en ensayos preliminares de viabilidad de los perfiles nutricionales en el mercado europeo.

Para el estudio de la viabilidad de los perfiles nutricionales, España (AESAN) proporcionó datos de composición de alimentos, solicitados por la Comisión, después de consultas realizadas a la Subdirección de Coordinación Científica y a representantes de FIAB.

Con estos datos de composición de alimentos de distintos Estados miembros, EFSA elaboró una base limitada de composición de alimentos, donde AESAN analizó la viabilidad de los distintos sistemas de perfiles nutricionales que se iban proponiendo, para contribuir, junto con el resto de comentarios recibidos, al desarrollo de los mencionados perfiles nutricionales definitivos.

No obstante, es necesario continuar con el estudio de la viabilidad de los perfiles nutricionales que se adopten, en bases de datos de composición de alimentos a nivel nacional.

Así pues, esta Subdirección está promoviendo los trabajos para que la base de datos de composición de alimentos española, que se está siendo desarrollada por la Subdirección General de Coordinación Científica, pueda ser utilizada para este fin.

Nuevas declaraciones saludables bajo el artículo 13.5 y artículo 14 del Reglamento

En abril de 2008 se publicó el Reglamento (CE) N° 353/2008 por el que se establecen normas de desarrollo para las solicitudes de autorización de declaraciones de propiedades saludables con arreglo al artículo 15 del Reglamento (CE) N° 1924/2006 del Parlamento Europeo y del Consejo.

Este nuevo Reglamento es vinculante y junto con las directrices de EFSA es una herramienta para la preparación de dossieres de solicitud de declaraciones saludables nuevas bajo el artículo 13.5, y de las declaraciones que estén bajo el artículo 14 del Reglamento N° 1924/2006.

En función de dicho artículo 14, las declaraciones relativas a la reducción del riesgo de enfermedad y declaraciones relativas al desarrollo y la salud de los niños sólo pueden realizarse según el procedimiento de los artículos 15, 16, 17 y 19 del mismo Reglamento.

Asimismo en función del artículo 13.5, las declaraciones distintas a la reducción de riesgo de enfermedad y a las relativas al desarrollo y salud de los niños, que estén basadas en pruebas científicas recientemente obtenidas y/o que incluyan una solicitud de protección de los datos sujetos a derechos de propiedad industrial, se adoptarán por el procedimiento establecido en el artículo 18 del Reglamento.

Según los mencionados artículos 15 y 18, la AESAN deberá acusar recibo de las solicitudes y transmitir inmediatamente a la Autoridad Europea de Seguridad Alimentaria (EFSA), dichas solicitudes.

Durante este año 2008, se recibieron tres solicitudes bajo el ámbito del artículo 14, y dos solicitudes bajo el ámbito del artículo 13.5, las cuales fueron debidamente revisadas, a fin de enviar únicamente solicitudes válidas a EFSA.

Asimismo, se comunicó a las empresas que no cumplían los requisitos establecidos, tanto en el Reglamento, como con las directrices de EFSA, publicadas en su página web http://www.efsa.europa.eu/EFSA/efsa_locale1178620753812_1178623592448.htm, que debían modificar su solicitud.

Finalmente, para mejorar la ayuda prestada a las empresas interesadas, la AESAN ha elaborado unas instrucciones de presentación de este tipo de solicitudes, que están disponibles en su página web.

1.20 Actuaciones en la publicidad de los productos alimenticios

Desde el 1 de julio de 2007, fecha en la que entró en vigor el Reglamento de declaraciones nutricionales y de propiedades saludables en los alimentos, se ha intensificado el control de la publicidad en los productos alimenticios.

Durante el año 2008, el grupo de trabajo creado para estas actuaciones ha continuado trabajando en estos temas.

Estas actuaciones se han realizado de la siguiente manera:

1. De oficio por la AESAN a la empresa correspondiente.
2. Por denuncia de AUC.
3. Publicidad en cadenas de televisión.
4. Publicidad en prensa.
5. Reportajes en revistas.
6. Internet
7. Otros

Durante el año 2008 se ha continuado con el seguimiento de actuaciones en la publicidad con el consiguiente cese de la publicidad, sin necesidad de actuaciones posteriores.

Durante este año, también se ha desarrollado una intensa labor de divulgación del contenido del Reglamento (CE) 1924/2006 en aquellos foros que se nos ha solicitado la intervención de representantes de la AESAN.

En junio de 2008, se firmó un Convenio de colaboración entre la Secretaría de Estado de Telecomunicaciones y para la Sociedad de la Información y la AESAN para el intercambio de Información en materia de Publicidad relacionada con la seguridad alimentaria y la nutrición.

Por otro lado, y de forma continuada, a lo largo del año se han venido manteniendo reuniones con la Asociación para la Autorregulación de la Comunicación Comercial (AUTOCONTROL).

1.21 Actuaciones en la publicidad de campañas de productos alimenticios

Como consecuencia de la entrada en vigor del Reglamento (CE) 1924/2006, relativo a las declaraciones nutricionales y de propiedades saludables en los alimentos, algunas empresa solicitaron de la AESAN la revisión de campañas publicitarias que posteriormente iban a ser lanzadas al mercado, bien en folletos o por

cadenas de TV. Durante el año 2008 se han revisado tres campañas publicitarias. Las empresas que, voluntariamente lo solicitaron, rectificaron ante cualquier corrección que se le hizo llegar.

1.22 Actuaciones relativas a los productos alimenticios destinados a una alimentación especial "dietéticos"

Durante el año 2008 han continuado a nivel del grupo de expertos de la Comisión Europea los trabajos de revisión y actualización de la Directiva marco por la que se regulan los productos destinados a una alimentación especial.

Tras la elaboración de un *scoping paper* donde se identifican los principales problemas en relación con la comercialización de este tipo de productos, está previsto la realización de una evaluación del impacto de una nueva normativa como paso previo a la aprobación de una nueva Directiva.

Por otra parte, tras recabar los datos pertinentes por parte de los Estados miembros, se enviaron también al Parlamento Europeo y al Consejo de la UE sendos informes relativos a la aplicación del artículo 9 de la Directiva marco (notificación) y los alimentos para diabéticos, –en relación con estos productos se ha decidido finalmente que no es necesaria elaborar una legislación específica–.

Asimismo, España ha seguido reclamando ante las autoridades comunitarias la elaboración de una norma que regule de forma específica los requisitos de composición y etiquetado de productos destinados a un intenso desgaste muscular (alimentos para deportistas), debido a la proliferación de productos que en la actualidad pretenden comercializarse amparándose a dicha denominación.

1.23 Preparados para lactantes y preparados de continuación

A finales de 2008 se publicó el Reglamento (CE) nº 1243/2008 que modificaba los anexos III y VI de la Directiva 2006/141/CE y que establece requisitos específicos para los preparados para una categoría específica de preparados para lactantes (productos elaborados con hidrolizados de proteínas obtenidas de leche de vaca).

1.24 Etiquetado sobre propiedades nutritivas de los productos alimenticios. Fibra dietética

En el mes de octubre se publicó la Directiva 2008/100/CE, que ha modificado la legislación comunitaria relativa al etiquetado sobre propiedades nutritivas (Directiva 90/496/CEE incorporada al derecho interno mediante el Real Decreto 930/1992).

Mediante esta Directiva, cuya transposición tendrán lugar a principios de 2009, se establece una definición comunitaria de fibra dietética, se modifica la lista de factores de conversión del valor energético y se actualizan los valores de referencia para etiquetado de vitaminas y minerales.

1.25 Notificación de alimentos dietéticos

La actual normativa relativa a productos dietéticos hace obligatorio una comunicación e inscripción en el Registro General Sanitario de Alimentos de la SGGRA, de diferentes categorías de productos alimenticios destinados a una alimentación especial, como por ejemplo los alimentos destinados a deportistas, los alimentos sin gluten y los alimentos destinados a usos médicos especiales.

Por ello, y para asegurar el cumplimiento de todos los requisitos se evalúa el etiquetado de los productos, su composición, las indicaciones y condiciones de uso, de acuerdo con la normativa correspondiente. Esta evaluación se refiere tanto a aquellos expedientes de productos dietéticos que son comercializados por primera vez en el mercado nacional, como de aquellos que realizan modificaciones en su etiquetado o composición. Estos informes son remitidos al Registro General Sanitario de Alimentos, que bien le asigna el número de inscripción en el Registro como nuevos productos o bien se le indica a la empresa la aceptación de los cambios realizados en su producto.

En relación con estos expedientes, y tras la entrada en vigor del Reglamento 1924/2006, se constatado un gran aumento del empleo de declaraciones nutricionales y de propiedades saludables en el etiquetado de estos productos.

1.26 Dietoterápicos complejos y alimentos para nutrición enteral domiciliaria

Los alimentos dietéticos destinados a usos médicos especiales que, son evaluados e inscritos en el Registro General Sanitario de Alimentos. La empresa que desea que este tipo de dietético sea financiable por el Sistema Nacional de Salud, lo solicita a la AESAN de forma expresa.

La AESAN, realiza el estudio, evaluación, comprobación y asignación del tipo de código, para su inclusión en el nomenclator de productos susceptibles de financiación por el Sistema Nacional de Salud.

Este trabajo, se realiza en colaboración con la Subdirección General de Cartera y nuevas tecnologías de la Dirección General de Cohesión del SNS y alta Inspección, de este departamento.

Durante el año 2008, se han evaluado 250 expedientes relativos a productos alimenticios destinados a usos médicos especiales y se han dado de baja doce presentaciones de productos incluidos en el nomenclator de productos susceptibles de financiación por el SNS.

Durante el año 2008, se ha participado en dos reuniones del comité asesor para la prestación de productos dietéticos, en la que la AESAN participa como vocal.

1.27 Actuaciones relativas al etiquetado de los alimentos

Durante el año 2008 han continuado a nivel comunitario, ahora a nivel del Consejo de la UE, los trabajos para adopción del nuevo "Reglamento relativo a la información alimentaria facilitada al consumidor", y que tiene como objetivo modernizar y simplificar la actual legislación sobre el etiquetado de los productos alimenticios al tiempo que contribuye a la mejora de la salud de los consumidores permitiéndole la realización de elecciones informadas en lo relativo a aspectos como la presencia de sustancias que causan alergias o intolerancias o la composición nutricional de los productos.

Dentro de estos trabajos se han convocado en el Consejo de la Unión Europea ocho reuniones bajo las presidencias eslovena (2) y francesa (6).

Los aspectos de la propuesta que están requiriendo una mayor discusión son los relativos a la venta de alimentos por particulares, la responsabilidad de los distintos operadores implicados en la distribución de alimentos, la indicación del lugar de origen, la legibilidad de la información en relación con el tamaño el tamaño de la letra, las posibles exenciones para las bebidas alcohólicas, los nutrientes a declarar con carácter obligatorio, la información relativa a los alimentos no preenvasados y el uso de formas adicionales de expresión de la declaración nutricional en el marco de esquemas nacionales voluntarios.

Desde el inicio de esta propuesta, la AESAN, en colaboración con el INC, MARM, FIAB y asociaciones de consumidores, viene debatiendo esta propuesta a nivel nacional a fin de llevar los acuerdos al grupo de trabajo de la UE.

1.28 Complementos alimenticios

Uno de los aspectos todavía pendiente por desarrollar en la Directiva 2002/46/CE, de 10 de junio, relativa a la aproximación de las legislaciones de los Estados miembros en materia de complementos alimenticios, es la determinación de niveles mínimos y máximos permitidos de las vitaminas y minerales que forman parte de la composición de estos productos.

Se continua trabajando sobre el documento presentado por la Comisión que propone valores UL (*Tolerable Upper Safe levels*, valores máximos de ingesta tolerables) para ciertos nutrientes definidos por el antiguo Comité Científico de la Alimentación Humana, EFSA y otros organismos científicos, y sobre los que se ha solicitado solicitando la opinión de los Estados miembros.

Para ello se están estudiando en el grupo de trabajo de expertos de la Comisión Europea varios modelos de gestión para el cálculo de los valores máximos seguros MSL (*maximum safe level*), en complementos alimenticios y alimentos enriquecidos, aunque está todavía pendiente la decisión comunitaria al respecto.

Se han revisado también los dictámenes que EFSA ha realizado sobre sustancias fuentes de vitaminas y minerales distintas de las recogidas en el anexo II de la Directiva 2002/46/CE, con la intención de ampliar dicho anexo, de modo que se mantengan actualizadas estas listas con respecto a los descubrimientos científicos y tecnológicos.

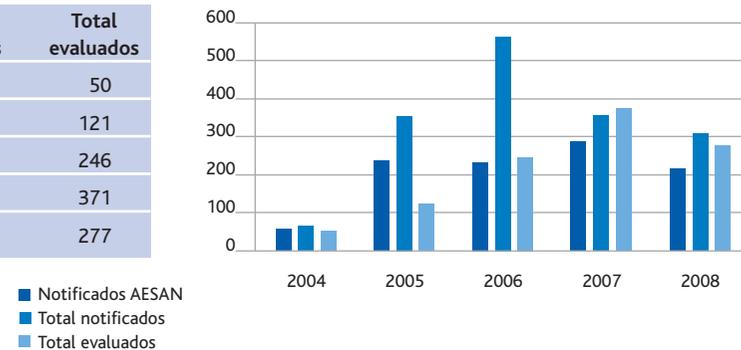
Por otra parte, aunque la Directiva 2002/46/CE preveía la adopción en una fase posterior de normas específicas relativas a los nutrientes, que no sean vitaminas y minerales, u otras sustancias con un efecto nutricional o fisiológico utilizadas como ingredientes de los complementos alimenticios, en diciembre de 2008, la Comisión emitió un informe sobre la utilización de estas sustancias en los complementos alimenticios, en el que concluía que no está justificado establecer normas específicas aplicables a las mismas a corto plazo, ya que considera que ya existen instrumentos jurídicos comunitarios –descritos en el informe– para regularlos. No obstante, no excluye efectuar en el futuro un análisis como complemento de este informe.

En relación a las notificaciones enviadas a la agencia española sobre la puesta en mercado de complementos alimenticios, se ha realizado una evaluación de la etiqueta de los productos, para su información a la luz del Real Decreto 1275/2003, de 10 de octubre, relativo a los complementos alimenticios, que transpone la directiva mencionada anteriormente. Algunas de las solicitudes evaluadas fueron informadas en relación con los requisitos necesarios para su comercialización, y a otras se le solicitó la justificación de comercialización en otro Estado miembro en calidad de complementos alimenticios, para poder aplicar el “Principio de reconocimiento mutuo”.

Así, durante el año 2008 han sido informados un total de 137 expedientes. Teniendo en cuenta la situación actual de la legislación de aplicación para los complementos alimenticios, la mayoría de los complementos no se ajustaban por su composición (distinto de vitaminas y minerales) a los requerimientos del Real Decreto 1275/2003, por lo que no se ha aceptado la comercialización de la mayoría de los complementos notificados. La mayor parte de las aceptaciones se han hecho mediante la aplicación del “principio de reconocimiento mutuo”, a pesar de contener sustancias distintas de vitaminas y minerales.

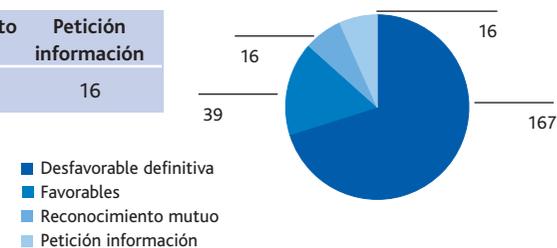
Actuaciones con respecto a los complementos alimenticios

Años	Notificados AESAN	Total notificados	Total evaluados
2004	55	66	50
2005	235	354	121
2006	231	562	246
2007	281	357	371
2008	217	308	277



Tipo de dictámenes a la notificación

Total Evaluados	Favorables	Desfavorable Definitiva	Reconocimiento mutuo	Petición información
277	39	167	16	16



1.29 Evaluación y gestión de nuevos alimentos y nuevos ingredientes alimentarios

Los nuevos alimentos y nuevos ingredientes alimentarios son alimentos o ingredientes que no han sido utilizados para el consumo humano en grado significativo dentro de la comunidad europea, antes del 15 de mayo de 1997.

Estos alimentos son evaluados y en su caso autorizados en el del Reglamento 258/97 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 27 de enero, sobre nuevos alimentos y nuevos ingredientes alimentarios. De acuerdo con este Reglamento, estos productos, previamente a su comercialización, se someten a una evaluación única de su seguridad, que se realiza mediante el procedimiento comunitario establecido en el citado Reglamento. El organismo encargado para la evaluación de los nuevos alimentos en España es la Agencia Española de Seguridad Alimentaria y Nutrición del Ministerio de Sanidad y Consumo.

Las actuaciones realizadas durante 2008 en relación con los nuevos alimentos y nuevos ingredientes alimentarios han sido las siguientes:

Se han gestionado diez solicitudes de comercialización bajo el Reglamento 258/97.

Product Name	Origin MS	Applicant Name
DHA-rich Algal oil from Schizochytrium sp.	GBR	Martek Biosciences Corporation
D-Ribose	GBR	Bioenergy, Inc.
Chitine Glucan	BEL	Kitozyme S.A.
Synthetic Lycopene 2	IRL	DSM Nutritional Products
Genistein	FRA	DSM Nutritional Products France
Astaxanthin rich ingredient	FIN	BIOREAL (Sweden) AB
Methyl Vinyl Ether-Maleic Anhydride Copolymer	NLD	Reeading Scientific Services Ltd.
Fermented black bean extract (Touchi)	GBR	Cantox for CBC Co. Ltd.
Sardine Peptide Product	FIN	Senmi Ekiu Co., Ltd.
FERROUS AMMONIUM PHOSPHATE	IRL	Cantox Health Sciences International

Se han gestionado trece expedientes de notificación, por la vía del Artículo 5 del Reglamento 258/97:

- 8 Argan oil.
- Un zumo de Noni.
- Una Glucosamina HCl de *Aspergillus niger* para usarlo en complementos alimenticios.
- Una Astaxantina de *Haematococcus pluvialis*.
- Un Chitosan.
- Una Glucosamina sulfato KCl de *Aspergillus niger* para usarlo en complementos alimenticios.

Además, con fecha 14 de enero de 2008 se remitió al Consejo y al Parlamento Europeo (PE) una propuesta de revisión del Reglamento 258/97, por la que se aborda la clasificación de autorizaciones en categorías, se simplifica el procedimiento de notificación, se orienta el catálogo de nuevos alimentos, se clarifican ciertas definiciones, se simplifica la evaluación de seguridad para alimentos tradicionales procedentes de terceros países y se establece un procedimiento centralizado para la autorización de comercialización y la propuesta de etiquetado al solicitante.

Durante la presidencia eslovena se mantuvieron siete reuniones y durante la presidencia francesa otras seis. Se espera poder aprobar el texto en segunda lectura en el Parlamento Europeo en el 2009.

1.30 Gestión de Organismos Modificados Genéticamente (OGM)

Desde la entrada en vigor del Reglamento (CE) Reglamento (EC) 1829/2003, del Parlamento Europeo y del Consejo, de 22 de septiembre de 2003, relativo a alimentos y piensos genéticamente modificados, se continúa trabajando en este ámbito, tanto a nivel nacional como comunitario.

Durante el año 2008, se ha participado en varias reuniones del grupo de trabajo de expertos de OGM, donde se han discutido los siguientes temas:

- Revisión de las solicitudes de autorización presentadas por los operadores bajo este ámbito.
- Revisión de cláusulas de salvaguardia y medidas de emergencia de alimentos y/o piensos autorizados por este Reglamento.

- Revisión de la guía EFSA para la evaluación de riesgos de OGM.
- Discusión del nivel de baja presencia de OGM no autorizados en alimentos y piensos.
- Discusión y votación de propuestas de Decisión de autorización.
- Asistencia y participación en la 35ª sesión del Comité *Codex* de etiquetado de alimentos e ingredientes alimentarios obtenidos a partir de técnicas de modificación genética e ingeniería genética.
- Revisión de la seguridad y evaluación nutricional de alimentos y piensos GM.
- Opiniones y consultas de EFSA.
- Comentarios de los EEMM sobre diferentes solicitudes de autorizaciones de evaluación de OGM.
- Etiquetado de OGM.
- Revisión del estudio sobre los efectos biológicos en la reproducción de ratones del maíz NK603 x MON810, realizado por Austria.

Los temas que necesitaron una opinión y posible votación fueron posteriormente sometidos al Comité permanente de la cadena alimentaria y sanidad animal (CPCASA - Sección OGM-), donde se han gestionado y votado, entre otros temas, diferentes eventos:

- Cuatro decisiones de autorización de comercialización (soja A2704-12, algodón LL25, colza T45, soja MON89788).
- Una decisión de revocación de comercialización (maíz GA21).
- Medidas de emergencia de dos productos OGM (arroz Bt63 y arroz LL601).

1.31 Elaboración de informes técnicos

Se ha procedido a la contestación de consultas a demanda tanto de particulares como de distintos organismos (colegios profesionales, embajadas, CC AA, otros centros directivos del departamento), así como la resolución de recursos interpuestos por los interesados (alzada, contencioso). Estas consultas versan principalmente sobre la aplicación de la legislación relativa a las actividades del área (etiquetado y alegaciones, alimentos de consumo ordinario, dietéticos, dietoterápicos, complementos alimenticios, organismos modificados genéticamente, nuevos alimentos). OGMs etc.

Durante el año 2008 se han elaborado un total de 315 contestaciones.



2. Participación en foros internacionales

	Reuniones
Comité permanente de la cadena alimentaria y salud animal	
Seguridad toxicológica de la cadena alimentaria	8
Fitosanitarios	8
Seguridad biológica de la cadena alimentaria	10
Legislación alimentaria general	5
Alimentos y piensos modificados genéticamente y riesgos medioambientales	7
Grupos de expertos de la Comisión Europea	
Grupo de expertos en aguas minerales naturales	1
Grupo de expertos de contaminantes industriales y medioambientales	3
Grupo de expertos de contaminantes agrícolas	9
Grupo de expertos de contaminantes orgánicos persistentes	3
Grupo de expertos de aditivos	3
Subgrupo de expertos de aditivos Categorización de alimentos	2
Grupo de expertos de aromas	3
Grupo de expertos de materiales en contacto con alimentos	4
Grupo de expertos de EET	8
Grupo de expertos de subproductos	4
Grupo de trabajo de legislación veterinaria	11
Grupo de trabajo sobre criterios microbiológicos en los productos alimenticios	4
Grupo de expertos de zoonosis	6
Grupo de trabajo sobre legislación alimentaria general y trazabilidad	1
Grupo de expertos de complementos alimenticios y alimentos enriquecidos	3
Grupo de expertos de productos para una alimentación especial (dietéticos)	2
Grupo de expertos para la aplicación del Reglamento de nuevos alimentos	3
Grupo de expertos de Organismos Modificados Genéticamente	10
Grupo de expertos para la aplicación del Reglamento de alegaciones	11
Grupos de expertos del Consejo de la Unión Europea	
Reuniones preparatorias del Codex	15
Grupo de trabajo de expertos veterinarios (salud pública)	6
Grupo de Jefes de Servicios Veterinarios	2
Grupo de expertos veterinarios en bienestar animal	3
Grupo de expertos sobre Etiquetado de alimentos	8
Grupo de expertos sobre Nuevos Alimentos	13

2.1 Codex alimentarius

- Comité del *Codex* sobre la leche y los productos lácteos. 8ª Reunión. Queenstown (Nueva Zelanda), del 4-8 de febrero de 2008.
- Comité del *Codex* sobre Aguas Minerales Naturales. 8ª Reunión. Lugano, Suiza, 11-15 de febrero de 2008
- Comité del *Codex* sobre pescado y productos pesqueros. 29ª Reunión. Trondheim, (Noruega), del 18-22 de febrero de 2008.
- Comité del *Codex* sobre Contaminantes de los Alimentos. 2ª Reunión. La Haya, Países Bajos, 31 de marzo-4 de abril de 2008.
- Comité del *Codex* sobre Residuos de Plaguicidas. 40ª Reunión. Hangzhou (China), 14-19 de abril de 2008.
- Comité del *Codex* sobre Aditivos Alimentarios. 40ª Reunión. Beijing (China), 21-25 de abril de 2008.
- Comisión del *Codex Alimentarius*. 31º Período de sesiones. Ginebra (Suiza), 30 de junio-4 de julio de 2008
- Comité del *Codex* de Higiene de los Alimentos. 40ª Reunión. Ciudad de Guatemala (Guatemala), del 1-5 de diciembre de 2008.
- Comité del *Codex* sobre Etiquetado de los Alimentos. 36ª Reunión. Ottawa (Canadá).
- Comité del *Codex* sobre Nutrición y Alimentos para Regímenes Especiales. 30ª Reunión. Ciudad del Cabo (Sudáfrica).
- Comité *Codex* sobre etiquetado de alimentos: Etiquetado de alimentos e ingredientes alimentarios obtenidos a partir de técnicas de modificación genética e ingeniería genética". Grupo de trabajo. Accra (Ghana).

2.2 Reuniones organizadas durante la presidencia francesa en el Consejo de la UE

- Conferencia sobre alimentos tradicionales: diversidad y seguridad. París (Francia), 23 y 24 de octubre de 2008.
- Seminario sobre modernización de la inspección en matadero. Lyon (Francia), del 8 al 10 de julio de 2008.

Alimentos más seguros

1. Legislación nacional
 - Materiales en contacto con alimentos
 - Dietéticos
 - Higiene de los alimentos
 - Normas de calidad y comercialización
 - Zoonosis
 - Subproductos de origen animal no destinados al consumo humano
 - Otros
2. Legislación comunitaria
 - Materiales en contacto con alimentos
 - Aditivos
 - Aromas
 - Enzimas
 - Contaminantes
 - Residuos de medicamentos veterinarios
 - Fitosanitarios
 - Normas de higiene
 - EET
 - Zoonosis
 - Subproductos de origen animal no destinados a consumo humano
 - Organismos modificados genéticamente
 - Nuevos alimentos y nuevos ingredientes alimentarios
 - Etiquetado
 - Dietéticos
3. Gestión del Registro General Sanitario de Alimentos
4. Participación en órganos colegiados no adscritos a la Agencia Española de Seguridad Alimentaria y Nutrición

Alimentos más seguros

1. Legislación nacional

A continuación se presenta una relación de la legislación nacional en materia de seguridad alimentaria publicada durante el año 2008, que ha sido elaborada por la Agencia Española de Seguridad Alimentaria y Nutrición o bien ha participado en su elaboración o ha informado sobre la misma.

Materiales en contacto con alimentos

Real Decreto 866/2008, de 23 de mayo, por el que se aprueba la lista de sustancias permitidas para la fabricación de materiales y objetos plásticos destinados a entrar en contacto con los alimentos y se regulan determinadas condiciones de ensayo.

Dietéticos

Real Decreto 867/2008, de 23 de mayo, por el que se aprueba la RTS específica de los preparados para lactantes y de los preparados de continuación.

Orden SCO/1730/2008 (BOE 18.06.2008) por la que se modifica el Real Decreto 1091/2000, de 9 de junio de 2000, que aprueba la Reglamentación técnico-sanitaria específica de los alimentos dietéticos destinados a usos médicos especiales.

Comité de evaluación de medicamentos de uso veterinario
Comisión conjunta de residuos de productos fitosanitarios
Comisión de evaluación de productos fitosanitarios
Comité español de bienestar y protección de los animales de producción
Comisión para la coordinación del transporte de mercancías perecederas
Comisión nacional de coordinación en materia de alimentación animal
Comisión nacional de subproductos de origen animal no destinados al consumo humano
Mesa de coordinación de trazabilidad de productos de origen animal
Consejo Interministerial de Organismos Modificados Genéticamente (CIOGM)
Comisión Nacional de Bioseguridad

Higiene de los alimentos

Real Decreto 265/2008, de 22 de febrero, por el que se establece la lista marco de establecimientos registrados para la exportación de carne y productos cárnicos

Normas de calidad y comercialización

Real Decreto 226/2008, de 15 de febrero, por el que se regulan las condiciones de aplicación de la normativa comunitaria de comercialización de huevos.

Real Decreto 1079/2008, de 27 de junio, por el que se regula el mercado de los jamones y paletas y los periodos de elaboración para la utilización de determinadas menciones en el etiquetado

Real Decreto 1472/2008, de 5 de septiembre, por el que se modifica el Real Decreto 1054/2003, de 1 de agosto, por el que se aprueba la Norma de calidad para determinados tipos de leche conservada parcial o totalmente deshidratada destinados a la alimentación humana.

Zoonosis

Orden APA/940/2008, de 2 de abril, por la que se establecen los baremos de indemnización por el sacrificio obligatorio de los animales objeto de los programas nacionales de control de salmonela en manadas de aves preproductoras y ponedoras del género *Gallus gallus*.

Subproductos de origen animal no destinados al consumo humano

Orden PRE/468/2008, de 15 de febrero, por la que se publica el Acuerdo de Consejo de Ministros, por el que se aprueba el Plan Nacional Integral de subproductos de origen animal no destinados al consumo humano.

Otros

Real Decreto 821/2008, de 16 de mayo, por el que se regulan las condiciones de aplicación de la normativa comunitaria en materia de higiene de los piensos y se establece el registro general de establecimientos en el sector de la alimentación animal.

Real Decreto 1246/2008, de 18 de julio, por el que se regula el procedimiento de autorización, registro y farmacovigilancia de los medicamentos veterinarios fabricados industrialmente.

Real Decreto 1471/2008, de 5 de septiembre, por el que se establece y regula la red de alerta para los piensos.

Real Decreto 1614/2008, de 3 de octubre, relativo a los requisitos zoonosológicos de los animales y de los productos de la acuicultura, así como a la prevención y el control de determinadas enfermedades de los animales acuáticos

2. Legislación comunitaria

La legislación comunitaria publicada durante 2008 en materia de seguridad alimentaria es muy extensa, como viene siendo habitual. A continuación se presenta una relación completa de la legislación publicada:

Materiales en contacto con alimentos

Reglamento (CE) N° 282/2008 de la Comisión, de 27 de marzo de 2008, sobre los materiales y objetos de plástico reciclado destinados a entrar en contacto con alimentos y por el que se modifica el Reglamento (CE) N° 2023/2006.

Reglamento (CE) N° 597/2008 de la Comisión, de 24 de junio de 2008, por el que se modifica el Reglamento (CE) N° 372/2007, que establece límites de migración transitorios para los plastificantes utilizados en las juntas de tapas destinadas a entrar en contacto con alimentos.

Directiva 2008/39/CE de la Comisión, de 6 de marzo de 2008, por la que se modifica la Directiva 2002/72/CE relativa a los materiales y objetos plásticos destinados a entrar en contacto con productos alimenticios.

Aditivos

Directiva 2008/128/CE de la Comisión, de 22 de diciembre de 2008, por la que se establecen criterios específicos de pureza en relación con los colorantes utilizados en los productos alimenticios (versión codificada).

Directiva 2008/60/CE de la Comisión, de 17 de junio de 2008, por la que se establecen criterios específicos de pureza de los edulcorantes que pueden emplearse en los productos alimenticios (versión codificada).

Directiva 2008/84/CE de la Comisión, de 27 de agosto de 2008, por la que se establecen criterios específicos de pureza de los aditivos alimentarios distintos de los colorantes y edulcorantes (versión codificada).

Reglamento 1331/2008 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 16 de diciembre de 2008, por el que se establece un procedimiento de autorización común para los aditivos, las enzimas y los aromas alimentarios.

Reglamento 1333/2008 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 16 de diciembre de 2008, sobre aditivos alimentarios.

Aromas

Decisión 2008/478/CE de la Comisión, de 17 de junio de 2008, que modifica la Decisión 1999/217/CE por lo que se refiere al repertorio de sustancias aromatizantes utilizadas en o sobre los productos alimenticios.

Reglamento 1334/2008 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 16 de diciembre de 2008, sobre los aromas y determinados ingredientes alimentarios con propiedades aromatizantes utilizados en los alimentos

y por el que se modifican el Reglamento 1601/91 del Consejo, los Reglamentos 2232/96 y 110/2008 y la Directiva 2000/13/CE.

Enzimas

Reglamento 1332/2008 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 16 de diciembre de 2008, sobre enzimas alimentarias y por el que se modifican la Directiva 83/417/CEE del Consejo, el Reglamento 1493/1999 del Consejo, la Directiva 2000/13/CE, la Directiva 2001/112/CE del Consejo y el Reglamento 258/97.

Contaminantes

Reglamento 565/2008 de la Comisión, de 18 de junio de 2008, que modifica el Reglamento 1881/2006, por el que se fija el contenido máximo de determinados contaminantes en los productos alimenticios, con respecto al establecimiento del contenido máximo de dioxinas y PCB en el hígado de pescado.

Decisión 2008/798/CE, de 14 de octubre de 2008 por la que se establecen las condiciones particulares de importación de productos que contienen leche o productos lácteos originarios o procedentes de China, y se deroga la Decisión 2008/757/CE de la Comisión.

Decisión de la Comisión 2008/921/CE, de 9 de diciembre de 2008, por la que se modifica la Decisión 2008/798/CE, de 14 de octubre de 2008 por la que se establecen las condiciones particulares de importación de productos que contienen leche o productos lácteos originarios o procedentes de China, y se deroga la Decisión 2008/757/CE de la Comisión.

Decisión 2008/433/CE, de 10 de junio de 2008, de la Comisión, por la que se establecen las condiciones particulares de importación de aceite de girasol originario o procedente de Ucrania debido a los riesgos de contaminación por aceite mineral.



Decisión de la Comisión 2008/352/CE, de 29 de abril de 2008, por la que se imponen condiciones especiales a la goma guar originaria o procedente de la India debido a los riesgos de contaminación por pentaclo-rofenol y dioxinas que presenta este producto.

Reglamento (CE) nº 601/2008 de la Comisión, de 25 de junio de 2008, relativa a las medidas de protección aplicables a determinados productos de la pesca importados de Gabón y destinados al consumo humano.

Decisión 2008/660/CE de la Comisión de 31 de julio de 2008 por la que se modifica la Decisión 2006/236/CE sobre disposiciones especiales aplicables a los productos de la pesca importados de Indonesia y destinados al consumo humano.

Decisión 47/2008/CE, de 20 de diciembre de 2007, por la que se autorizan los controles previos a la exportación efectuados por los EE UU América en cacahuets y productos derivados para detectar la presencia de aflatoxinas.

Residuos de medicamentos veterinarios

Directiva 2008/97/CE del Parlamento Europeo y del Consejo, de 19 de noviembre de 2008, que modifica la Directiva 96/22/CE del Consejo, por la que se prohíbe utilizar determinadas sustancias de efecto hormonal y tireostático y sustancias β -agonistas en la cría de ganado.

Fitosanitarios

Reglamento 1213/2008 de la Comisión, de 5 de diciembre de 2008, relativo a un programa comunitario plurianual coordinado de control para 2009, 2010 y 2011 destinado a garantizar el respeto de los límites máximos de residuos de plaguicidas en los alimentos de origen vegetal y animal o sobre los mismos, así como a evaluar el grado de exposición de los consumidores a estos residuos.

Reglamento 149/2008 de la Comisión, de 29 de enero de 2008, por el que se modifica el Reglamento (CE) nº 396/2005 del Parlamento Europeo y del Consejo mediante el establecimiento de los anexos II, III y IV que estipulan límites máximos de residuos para los productos que figuran en el anexo I de dicho Reglamento.

Reglamento 260/2008 de la Comisión, de 18 de marzo de 2008, por el que se modifica el Reglamento (CE) N° 396/2005 del Parlamento Europeo y del Consejo, estableciendo el anexo VII con la lista de combinaciones de sustancia activa y producto a las que se aplica la excepción respecto al tratamiento por fumigación posterior a la cosecha.

Reglamento 299/2008 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 11 de marzo de 2008, por el que se modifica el Reglamento (CE) N° 396/2005, relativo a los límites máximos de residuos de plaguicidas en alimentos y piensos de origen vegetal y animal, por lo que se refiere a las competencias de ejecución atribuidas a la Comisión.

Reglamento (CE) N° 839/2008 de la Comisión, de 31 de julio de 2008, que modifica el Reglamento (CE) N° 396/2005 del Parlamento Europeo y del Consejo en lo que se refiere a los anexos II, III y IV relativos a límites máximos de residuos de plaguicidas en el interior o en la superficie de determinados productos.

Recomendación 2008/103/CE, de 4 de febrero de 2008, relativa a un programa comunitario coordinado de control para 2008, destinado a garantizar el respeto de los límites máximos de residuos de plaguicidas en los cereales y en determinados productos de origen vegetal, así como a los programas nacionales de control para 2009.

Normas de higiene

Reglamento (CE) N° 202/2008 de la Comisión de 4 de marzo de 2008 por el que se modifica el Reglamento (CE) N° 178/2002 del Parlamento Europeo y del Consejo en lo que se refiere al número y la denominación de las Comisiones técnicas científicas de la Autoridad Europea de Seguridad Alimentaria.

Decisión 2008/654/CE de la Comisión de 24 de julio de 2008 sobre directrices destinadas a ayudar a los Estados miembros a elaborar el informe anual relativo al plan nacional de control único, integrado y plurianual previsto en el Reglamento (CE) N° 882/2004 del Parlamento Europeo y del Consejo.

Reglamento (CE) N° 737/2008 de la Comisión de 28 de julio de 2008 por el que se designan los laboratorios comunitarios de referencia para las enfermedades de los crustáceos, la rabia y la tuberculosis bovina, se establecen responsabilidades y tareas suplementarias para los laboratorios comunitarios de referencia para la rabia y la tuberculosis bovina y se modifica el anexo VII del Reglamento (CE) N° 882/2004 del Parlamento Europeo y del Consejo.

Reglamento (CE) N° 1019/2008 de la Comisión, de 17 de octubre de 2008, por el que se modifica el anexo II del Reglamento (CE) N° 852/2004 del Parlamento Europeo y del Consejo, relativo a la higiene de los productos alimenticios.

Reglamento (CE) N° 1020/2008 de la Comisión, de 17 de octubre de 2008, por el que se modifican los anexos II y III del Reglamento (CE) N° 853/2004 del Parlamento Europeo y del Consejo, por el que se establecen normas específicas de higiene de los alimentos de origen animal, así como el Reglamento (CE) N° 2076/2005 en lo relativo al marcado de identificación, la leche cruda y los productos lácteos, los huevos y ovoproductos y determinados productos de la pesca.

Reglamento (CE) N° 1021/2008 de la Comisión, de 17 de octubre de 2008, que modifica los anexos I, II y III del Reglamento (CE) N° 854/2004 del Parlamento Europeo y del Consejo, por el que se establecen normas específicas para la organización de controles oficiales de los productos de origen animal destinados al consumo humano, y el Reglamento (CE) N° 2076/2005 en lo que respecta a los moluscos bivalvos vivos, determinados productos de la pesca y el personal que presta asistencia en los controles oficiales en los mataderos.

Reglamento (CE) N° 1022/2008 de la Comisión, de 17 de octubre de 2008, por el que se modifica el Reglamento (CE) N° 2074/2005 en lo que respecta a los valores límite de nitrógeno básico volátil total (NBVT).

Reglamento (CE) N° 1023/2008 de la Comisión, de 17 de octubre de 2008, por el que se modifica el Reglamento (CE) N° 2076/2005 en lo que respecta a la ampliación del período transitorio concedido a los operadores de empresas alimentarias que importan aceite de pescado destinado al consumo humano.

Reglamento (CE) N° 1029/2008 de la Comisión, de 20 de octubre de 2008, por el que se modifica el Reglamento (CE) N° 882/2004 del Parlamento Europeo y del Consejo para actualizar una referencia a determinadas normas europeas.

EET

Reglamento (CE) N° 21/2008 (11-01-2008) que modifica el anexo X del Reglamento (CE) N° 999/2001 del Parlamento Europeo del Consejo en lo relativo a las pruebas de diagnóstico rápido.

Reglamento (CE) N° 315/2008 de la Comisión, de 4 de abril de 2008, que modifica el anexo X del Reglamento (CE) N° 999/2001 del Parlamento Europeo y del Consejo en lo relativo a las pruebas de diagnóstico rápido.

Reglamento (CE) N° 357/2008 de la Comisión, de 22 de abril de 2008, que modifica el anexo V del Reglamento (CE) N° 999/2001 del Parlamento Europeo y del Consejo por el que se establecen disposiciones para la prevención, el control y la erradicación de determinadas encefalopatías espongiformes transmisibles.

Reglamento (CE) N° 571/2008 de la Comisión de 19 de junio de 2008 que modifica el anexo III del Reglamento (CE) N° 999/2001 del Parlamento Europeo y del Consejo en cuanto a los criterios de revisión de los programas anuales de seguimiento de la EEB.

Reglamento (CE) N° 746/2008 de la Comisión, de 17 de junio de 2008, que modifica el anexo VII 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 transmisibles (Texto pertinente a efectos del EEE). Suspendido por el Tribunal de Primera Instancia de la CE (30-10-2008).

Decisión de la Comisión 2008/661/CE de 1 de agosto de 2008 por la que se modifica la Decisión 2007/182/CE, relativa a un estudio sobre la caquexia crónica en los cérvidos.

Reglamento (CE) N° 956/2008 de la Comisión, de 29 de septiembre de 2008 , que modifica el anexo IV 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 transmisibles.

Decisión de la Comisión 2008/829/CE de 30 de octubre de 2008 que modifica el anexo de la Decisión 2007/453/CE, por la que se establece la situación de los Estados miembros, de terceros países o de regiones de los mismos con respecto a la EEB en función del riesgo de EEB que presentan.

Decisión de la Comisión 2008/908/CE, de 28 de noviembre de 2008 , por la que se autoriza a determinados Estados miembros a revisar su programa anual de seguimiento de la EEB.

Zoonosis

Decisión de la Comisión 2008/55/CE de 20 de diciembre de 2007 relativa a una ayuda financiera de la Comunidad para un estudio de la prevalencia de *Salmonella* spp. y *Staphylococcus aureus* resistente a la meticilina en piaras de cerdos reproductores que se llevará a cabo en los Estados miembros.

Reglamento (CE) N° 584/2008 de la Comisión, de 20 de junio de 2008, por el que se aplica el Reglamento (CE) N° 2160/2003 del Parlamento Europeo y del Consejo en lo que respecta al objetivo comunitario de reducción de la prevalencia de la *Salmonella enteritidis* y la *Salmonella typhimurium* en los pavos.

Decisión de la Comisión 2008/815/CE, de 20 de octubre de 2008, por la que se aprueban determinados programas nacionales para el control de la *salmonella* en manadas de pollos de engorde de la especie *Gallus gallus* [notificada con el número.

Decisión de la Comisión 2008/897/CE, de 28 de noviembre de 2008, por la que se aprueban los programas anuales y plurianuales y la participación financiera de la comunidad para la erradicación, el control y la vigi-

lancia de determinadas enfermedades animales y zoonosis, presentados por los Estados miembros para 2009 y años sucesivos.

Decisión de la Comisión 2008/940/CE, de 21 de octubre de 2008, por la que se establecen los requisitos estándar que deben cumplir los informes sobre los programas nacionales de erradicación, control y vigilancia de determinadas enfermedades animales y zoonosis cofinanciados por la Comunidad.

Subproductos de origen animal no destinados a consumo humano

Reglamento (CE) N° 399/2008 de la Comisión de 5 de mayo de 2008 por el que se modifica el anexo VIII del Reglamento (CE) N° 1774/2002 del Parlamento Europeo y del Consejo en lo relativo a los requisitos de determinados alimentos transformados para animales de compañía.

Reglamento (CE) N° 437/2008 de la Comisión de 21 de mayo de 2008 por el que se modifican los anexos VII, X y XI del Reglamento (CE) N° 1774/2002 del Parlamento Europeo y del Consejo en lo referente a los requisitos relativos a la transformación de la leche y los productos lácteos definidos como material de la categoría 3.

Reglamento (CE) N° 523/2008 de la Comisión de 11 de junio de 2008 por el que se modifican los anexos VIII, X y XI del Reglamento (CE) N° 1774/2002 del Parlamento Europeo y del Consejo en lo que atañe a la importación de hemoderivados para la fabricación de productos técnicos.

Reglamento (CE) N° 777/2008 de la Comisión de 4 de agosto de 2008 que modifica los anexos I, V y VII del Reglamento (CE) N° 1774/2002 del Parlamento Europeo y del Consejo por el que se establecen las normas sanitarias aplicables a los subproductos animales no destinados al consumo humano.

Organismos modificados genéticamente

Decisión de la Comisión (2008/934/CE) de 4 de diciembre de 2008, por la que se autoriza la comercialización de productos que contienen, se componen o se han producido a partir de soja modificada genética-

mente MON89788 (MON-89788-1) con arreglo al Reglamento (CE) N° 1829/2003 del Parlamento Europeo y del Consejo [notificada con el número C(2008) 7517].

Decisión de la Comisión (2008/837/CE) de 29 de octubre de 2008, por la que se autoriza la comercialización de productos que contienen, se componen o se han producido a partir de algodón modificado genéticamente "LLCotton25" (ACS-GHØØ1-3) con arreglo al Reglamento (CE) N° 1829/2003 del Parlamento Europeo y del Consejo.

Decisión de la Comisión 2008/730/CE de 8 de septiembre de 2008, por la que se autoriza la comercialización de productos que contienen, se componen o se han producido a partir de soja modificada genéticamente A2704-12 (ACS-GMØØ5-3) con arreglo al Reglamento (CE) N° 1829/2003 del Parlamento Europeo y del Consejo.

Nuevos alimentos y nuevos ingredientes alimentarios

Decisión 2008/986/CE de 15 de diciembre de 2008, relativa a la autorización de comercialización de las hojas de *Morinda citrifolia* como nuevo ingrediente alimentario con arreglo al Reglamento (CE) N° 258/97 del Parlamento Europeo y del Consejo.

Decisión 2008/968/CE de 12 de diciembre de 2008, relativa a la autorización de comercialización de aceite rico en ácido araquidónico procedente de la *Mortierella* alpina como nuevo ingrediente alimentario con arreglo al Reglamento (CE) N° 258/97 del Parlamento Europeo y del Consejo.

Decisión 2008/558/CE, relativa a la autorización de comercialización de aceite refinado de *Echium* como nuevo ingrediente alimentario con arreglo al Reglamento (CE) N° 258/97 del Parlamento Europeo y del Consejo.

Decisión 2008/559/CE, relativa a la autorización de comercialización de aceite refinado de semilla de *Allamblackia* como nuevo ingrediente alimentario con arreglo al Reglamento (CE) N° 258/97 del Parlamento Europeo y del Consejo.

Decisión 2008/36/CE, por la que se autoriza la comercialización de bebidas de arroz con fitoesteroles o fitoetanolos añadidos como nuevos alimentos con arreglo al Reglamento (258/1997/CE) del Parlamento Europeo y del Consejo.

Etiquetado

Reglamento (CE) 353/2008 de la Comisión, de 18 de abril de 2008, por el que se establecen normas de desarrollo para las solicitudes de autorización de declaraciones de propiedades saludables con arreglo al artículo 15 del Reglamento (ce) N° 1924/2006 del Parlamento Europeo y del Consejo.

Reglamento (CE) N° 109/2008 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 15 de enero de 2008, por el que se modifica el Reglamento (CE) N° 1924/2006 relativo a las declaraciones nutricionales y de propiedades saludables en los alimentos.

Reglamento (CE) 107/2008 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 15 de Enero de 2008, por el que se modifica el Reglamento (CE) N° 1924/2006 relativo a las declaraciones nutricionales y de propiedades saludables en los alimentos por lo que se refiere a las competencias de ejecución atribuidas a la Comisión.

Dietéticos

Reglamento (CE) N° 1243/2008 de la Comisión, de 12 de diciembre de 2008, por el que se modifican los anexos III y VI de la Directiva 2006/141/CE sobre los requisitos de composición de los preparados para lactantes.



3. Gestión del Registro General Sanitario de Alimentos

Con base legal en el Real Decreto 1712/1991, el Registro, como expresión administrativa de las autorizaciones sanitarias, es una base de datos, instrumento censal y de ordenación al servicio de la programación de las inspecciones y de la gestión de las alertas alimentarias. Tiene carácter nacional, único y público y da asiento registral a las industrias alimentarias y a los productos que requieren registro específico: dietéticos y aguas minerales naturales y de manantial.

Durante el año 2008, se han inscrito 6.574 nuevas industrias y se ha tomado nota de 16.274 convalidaciones, 3.198 cambios de titularidad, 4.573 cambios de domicilio, 7.836 ampliaciones y cambios de actividad y 7.221 bajas industriales.

En el mismo periodo se han inscrito 196 productos nuevos, de los cuales 188 son alimentos dietéticos y ocho son aguas de bebida envasadas. Igualmente se han producido 31 denegaciones y se ha tomado nota de 73 modificaciones significativas y 65 modificaciones menores.

Se han emitido 196 certificaciones sobre datos de industrias (160) y de productos (36) inscritos en el Registro y se han resuelto 729 consultas.

En este último año se han incorporado a la base de datos de complementos alimenticios 235 nuevas notificaciones de primera puesta en el mercado nacional.

4. Participación en órganos colegiados no adscritos a la Agencia Española de Seguridad Alimentaria y Nutrición

Comité de evaluación de medicamentos de uso veterinario

El Comité de evaluación de medicamentos de uso veterinario, regulado por el Real Decreto 520/1999, es el órgano colegiado de la Agencia Española de Medicamentos y Productos Sanitarios para el asesoramiento



técnico y científico en todo lo relativo a las actividades de la misma en relación con los medicamentos de uso veterinario.

La Agencia Española de Seguridad Alimentaria y Nutrición ha participado en diez reuniones de dicho Comité durante el año 2008.

Comisión conjunta de residuos de productos fitosanitarios

La Comisión conjunta de residuos fue creada mediante la Orden de 18 de junio de 1985 siendo su función principal el establecimiento de límites máximos de residuos (LMRs) de productos fitosanitarios en productos de origen vegetal, como requisito previo para la autorización de estos productos, y para proponer dichos LMRs para su aprobación y publicación en el BOE.

Esta Comisión está asistida por el grupo de expertos de residuos (GER) que, junto con las unidades competentes en la materia del Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación y del Ministerio de Sanidad y Consumo, estudia y prepara las propuestas de límites máximos de residuos (LMRs) de plaguicidas en productos de origen vegetal, tanto a nivel nacional para su aprobación por la Comisión conjunta de residuos de productos fitosanitarios, como en el ámbito comunitario, para su debate y aprobación por la Comisión Europea.

En el año 2008 se ha celebrado una reunión del grupo de expertos de residuos y otras de la Comisión Conjunta de Residuos, que han supuesto las últimas reuniones al ser de aplicación a partir del 1 de septiembre de 2008 el nuevo procedimiento comunitario para la fijación de límites máximos de residuos de productos fitosanitarios previsto en el Reglamento 396/2005.

Comisión de evaluación de productos fitosanitarios

La Comisión de evaluación de productos fitosanitarios, creada mediante el Real Decreto 2163/1994, de 4 de noviembre, por el que se implanta el sistema armonizado comunitario de autorización para comerciali-



zar y utilizar productos fitosanitarios, está presidida por el Director General de Recursos Agrícolas y Ganaderos del Ministerio de Medio Ambiente, Medio Rural y Marino y tiene encomendadas varias funciones, entre ellas la de informar sobre las solicitudes de autorización de productos fitosanitarios.

La AESAN ha participado en las tres reuniones de esta Comisión celebradas en 2008.

Comité español de bienestar y protección de los animales de producción

Creado por el Real Decreto 751/2006, de 16 de junio, sobre autorización y registro de transportistas y medios de transporte de animales y por el que se crea el Comité español de bienestar y protección de los animales de producción, como órgano colegiado, de carácter interdepartamental y de coordinación entre la Administración General del Estado y las distintas comunidades y ciudades autónomas. Se han celebrado tres reuniones durante este año al objeto de coordinar las actuaciones en el ámbito del bienestar animal, incluyendo los aspectos de bienestar durante el sacrificio o matanza. Entre los documentos presentados en el Comité se encuentra el Proyecto de Real Decreto por el que se establecen las normas mínimas para la protección de los pollos destinados a la producción de carne, que ha iniciado durante este año su tramitación oficial.

Comisión para la coordinación del transporte de mercancías perecederas

Creada por el Real Decreto 1010/2001, de 14 de septiembre, por el que se determinan las autoridades competentes en materia de transporte de mercancías perecederas y se constituye y regula la Comisión para la coordinación de dicho transporte. Se han celebrado dos reuniones durante 2008. En el seno de esta Comisión se ha informado del proyecto de inscribir en el Registro General de Alimentos a todos los operadores de empresas que se dediquen de forma regular al transporte de alimentos.

Comisión nacional de coordinación en materia de alimentación animal

Creada por Real Decreto 1144/2006, de 6 de octubre, por el que se regulan las condiciones de aplicación de la normativa comunitaria en materia de higiene de los piensos, como órgano colegiado de carácter interministerial y multidisciplinar, adscrito a la Dirección General de Ganadería del Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación.

Se han celebrado seis reuniones de la Comisión durante el año 2008, y se ha trabajado principalmente en los siguientes proyectos: elaboración del Manual Práctico de Aplicación del Reglamento (CE) N° 183/2005 en España, proyecto de Real Decreto sobre la elaboración, comercialización, uso y control de los piensos medicamentosos y plan plurianual de controles en alimentación animal.

La Agencia Española de Seguridad Alimentaria y Nutrición ha participado, como vocal, informando, principalmente, sobre los aspectos que puedan afectar a la Seguridad Alimentaria.

Comisión nacional de subproductos de origen animal no destinados al consumo humano

Creada por el Real Decreto 1429/2003, de 21 de noviembre, por el que se regulan las condiciones de aplicación de la normativa comunitaria en materia de SANDACH, presentó el *Libro Blanco* de los SANDACH y el Plan Nacional Integral de Subproductos de origen animal no destinados al consumo humano, en su única reunión celebrada durante este año.

El citado Plan ha tomado la forma de Acuerdo de Consejo de Ministros, publicado mediante Orden PRE/468/2008. Dentro de sus compromisos la Comisión ha avanzado en la preparación de una disposición por la que se establezcan medidas para garantizar la trazabilidad de los subproductos de origen animal no destinados al consumo humano.

Mesa de coordinación de trazabilidad de productos de origen animal

Se constituye por el Real Decreto 1698/2003, de 12 de diciembre por el que se establecen disposiciones de aplicación de los Reglamentos comunitarios sobre el sistema de etiquetado de la carne de vacuno. Se coordina y gestiona a través del Ministerio de Medio Ambiente Rural y Marino

La Agencia Española de Seguridad Alimentaria y Nutrición ha sido convocada a participar en dos reuniones en las que se han abordado aspectos relacionados con el etiquetado y marcado en carne de vacuno y en huevos de mesa, informando, principalmente, sobre los aspectos que puedan afectar a la seguridad alimentaria.

Especial importancia tiene el proyecto de Real Decreto de modificación del Real Decreto 1698/2003, de 12 de diciembre, por el que se establecen las disposiciones de aplicación de los Reglamentos comunitarios sobre el sistema de etiquetado de la carne de vacuno para su adaptación a la nueva normativa comunitaria. Tras la tramitación oficial del mismo, se espera la publicación del texto definitivo a principios de 2009.

Consejo Interministerial de Organismos Modificados Genéticamente (CIOGM)

La AESAN, representada en el CIOGM por el director ejecutivo, forma parte como vocal de este Consejo, creado por la Ley 9/2003, de 25 de abril, que ejerce las competencias que esta ley atribuye a la Administración General del Estado en relación con las actividades en ella reguladas y al que corresponde, por tanto conceder las autorizaciones de las actividades de utilización confinada, liberación voluntaria y comercialización de organismos modificados genéticamente.

Este Consejo está ubicado en el Ministerio de Medio Ambiente, lo preside el director general de calidad y evaluación ambiental y está formado por representantes de los distintos ministerios.

En las reuniones del Consejo, bien a instancias del mismo o a petición de un ministerio competente, se somete a dictamen las propuestas de decisiones de la UE, bien por reuniones del pleno o por procedimiento escrito, a fin de recabar el voto de cada ministerio representado en el CIOGM.

Durante el año 2008 se ha solicitado por parte de esta AESAN el estudio y votación de cinco propuestas de decisión de la Comisión Europea a fin de recabar el voto que la delegación española reflejaría en el Comité Permanente de la Cadena Alimentaria y Sanidad Animal (sección alimentos y piensos modificados genéticamente y riesgos medioambientales).

Comisión Nacional de Bioseguridad

La Agencia Española de Seguridad Alimentaria y Nutrición ha continuado participando en los trabajos de la Comisión Nacional de Bioseguridad, creada por la Ley 9/2003, de 25 de abril, cuya función principal es la de informar sobre las solicitudes de autorización de utilización confinada, liberación voluntaria y comercialización de organismos modificados genéticamente que corresponde otorgar a la Administración General del Estado y a las CC AA.

El resultado de estos trabajos ha sido la elaboración de numerosos informes para el Consejo Interministerial de organismos modificados genéticamente, sobre proyectos de Decisión de la Comisión sometidos a votación de acuerdo con el artículo 30 de la Directiva 2001/18/CE.

Durante el año 2008 se han celebrado ocho reuniones de la Comisión Nacional de Bioseguridad a las que asiste una representante de la SGGRA.

Coordinación de Alertas alimentarias y Programación del control oficial

Introducción

- I. Actividades en materia de control oficial de productos alimenticios
 1. Gestión de obstáculos a la libre circulación de productos alimenticios por motivos sanitarios y vinculados a incumplimiento de legislación alimentaria
 - 1.1 Incidencias vinculadas a incumplimiento de legislación y sin recuperación de mercancías
 - 1.2 Incidencias vinculadas a incumplimiento de legislación y con posibilidad de recuperación de mercancías
 - 1.2.1 Productos alimenticios nacionales
 - 1.2.2 Otros expedientes
 2. Gestión de solicitudes de información vinculadas al *estatus* de autorización de establecimientos en el marco de normativa comunitaria específica
 3. Seguimiento de la aplicación de cláusulas de salvaguardia
 4. Misiones de verificación de situación sanitaria de barcos que navegan bajo bandera española en aguas de terceros países
 5. Auditoría general llevada a cabo en España por la Oficina Alimentaria y Veterinaria de la Dirección General SANCO de la Comisión Europea (OAV) para verificar la uniforme implantación nacional de la legislación comunitaria en materia de seguridad alimentaria
 6. Misiones de inspección *in situ* por autoridades sanitarias de países terceros
 7. Preparación del informe anual de resultados del Plan Plurianual de Control Oficial
 8. Coordinación en materia de control oficial de productos alimenticios
 - 8.1 Control oficial de productos alimenticios

Subdirección General de Coordinación de Alertas Alimentarias y Programación del Control Oficial

Introducción

El programa de trabajo de la Subdirección General de Coordinación de Alertas Alimentarias y Programación del Control Oficial en el año 2008, queda enmarcado en el desarrollo de las funciones que tiene específicamente encomendadas:

- I. Programar y coordinar las actuaciones relativas a los aspectos sanitarios del control oficial de productos alimenticios previstos por la normativa vigente.
- II. Diseñar programas anuales de estudios prospectivos en materia de seguridad alimentaria para que sean desarrollados por las autoridades competentes.
- III. Asesorar a las administraciones públicas en la planificación y desarrollo de sus políticas alimentarias.
- IV. Elaborar procedimientos certificados de control de alimentos, procesos y establecimientos que sirvan de referencia a efectos de la acreditación por las autoridades competentes.
- V. Coordinar el funcionamiento de las redes existentes en el ámbito de la seguridad alimentaria en el territorio español (SCIRI) y su integración en los sistemas de alerta comunitarios (RASFF) e internacionales (INFOSAN).
- VI. Identificar las necesidades de formación continuada de los profesionales de control de alimentos y diseñar programas marco.

Además con carácter permanente, informa sobre la posición de España y en su caso la representa, en los asuntos de seguridad alimentaria que se tratan en la UE y en los organismos internacionales, en aspectos relacionados con las funciones arriba descritas.

Teniendo en cuenta estas responsabilidades y las líneas prioritarias de AESAN para el año 2008, el programa de trabajo de la Subdirección ha estado orientado al cumplimiento del siguiente objetivo principal:

- 8.1.1 Control oficial de alimentos irradiados
- 8.2 Programas específicos
 - 8.2.1 En materia de vigilancia de zoonosis
 - 8.2.2 Estudio sobre la prevalencia y la resistencia a los antibióticos del género *Campylobacter* en manadas de broilers y sobre la prevalencia de los géneros *Campylobacter* y *Salmonella* en canales de broilers. (Decisión 2007/516/CE)
 - 8.2.3 Plan Nacional de Investigación de Residuos (PNIR)
 - 8.2.4 Plaguicidas en productos de origen vegetal
- II. Gestión de la red de alerta alimentaria
 - 1. Introducción
 - 2. Mejoras
 - 3. Datos relativos a las notificaciones gestionadas a través del SCIRI
 - 4. Notificaciones de la Red Internacional de Autoridades de Seguridad Alimentaria de la OMS (INFOSAN)
 - 5. Aspectos de interés notificados como alerta en el marco de gestión del SCIRI
 - 5.1 Expedientes a destacar en el marco de gestión del SCIRI en el año 2008
 - 5.1.1 Hidrocarburos aromáticos en aceite de girasol originario de Ucrania
 - 5.1.2 Detección de melamina en alimentos originarios de China
 - 5.1.3 Brote de Hepatitis A por consumo de coquinas procedentes de Perú
 - 5.1.4 Detección de dioxinas en carne de porcino de Irlanda
- III. Procedimientos normalizados de trabajo
- IV. Sistema de Información para la gestión de Alertas Alimentarias e Información del Control Oficial
- V. Formación

Conseguir la garantía de seguridad en los productos alimenticios a disposición del consumidor final utilizando como herramientas el control oficial y la red de alerta alimentaria.

Para su logro se plantearon los siguientes objetivos intermedios:

1. Gestionar con eficacia los expedientes por incumplimientos de la normativa detectados en las actuaciones de control oficial y, de igual manera, los expedientes que deban tramitarse como Alertas, Informaciones o Rechazos en frontera, a través de la red nacional (SCIRI), de la europea (RASFF) y de la internacional (INFOSAN), por incidencias ocurridas en la cadena alimentaria cuando supongan un riesgo grave o inmediato para la salud de los consumidores.
2. Coordinar la elaboración del Informe anual de resultados del Plan Plurianual de Control Oficial así como la creación de modelos para tener una base de datos útil, de calidad y perdurable.
3. Mejorar la coordinación con las comunidades autónomas y conseguir más homogeneidad en la planificación, recogida, validación y tratamiento de los datos de cada uno de los programas de control oficial, avanzando en los procedimientos normalizados de trabajo.
4. Potenciar sinergias con la Oficina alimentaria y veterinaria (OAV) de la Comisión Europea promoviendo vías de comunicación y entendimiento para facilitar el desarrollo de las misiones de inspección y obtener la máxima rentabilidad de las mismas en términos de incremento de la garantía de la seguridad alimentaria.
5. Desarrollar un nuevo sistema informático como soporte a la gestión de las alertas y/o control oficial (ALCON) para incrementar la eficacia en su gestión.
6. Promover la formación del personal que participa en el control oficial y la red de alertas priorizando áreas relacionadas con nuevas actividades (auditorías).
7. Mejorar la comunicación a los ciudadanos en situaciones de crisis alimentarias.



1. Iniciativa “Mejor formación para una alimentación más segura”
 2. Curso de “Formación de auditores II”
 3. Participación en labores de formación
- VI. Participación en grupos de trabajo
- VII. Asistencias a reuniones internacionales y nacionales
1. Reuniones de carácter internacional
 2. Reuniones de carácter nacional
- VIII. Otras actividades
1. Convenios
 2. Respuesta a las cuestiones formuladas a los ciudadanos

Las actividades y tareas desarrolladas para el cumplimiento de estos objetivos pueden agruparse en cinco grandes áreas:

1. Actividades en materia de control oficial de productos alimenticios.
En este apartado debe hacerse una mención específica a la auditoría general llevada a cabo en nuestro país por la oficina alimentaria y veterinaria elaboración.
2. Gestión de la red de alerta alimentaria.
3. Procedimientos normalizados de trabajo.
4. Sistema de Información para la gestión de alertas alimentarias e información de control oficial.
5. Formación.

Estas actividades se ven completadas con:

6. Dirección y participación en grupos de trabajo.
7. Participación en reuniones nacionales e internacionales.
8. Otras actividades

I. Actividades en materia de control oficial de productos alimenticios

El desarrollo de estas actividades, encuadradas en los programas generales de control oficial, PNIR, Zoonosis y Plaguicidas, tiene como objetivo fundamental conseguir garantías de seguridad en los productos alimenticios a disposición del consumidor final.

En materia de control oficial de alimentos, destacan las siguientes actividades:

1. Gestión de obstáculos a la libre circulación de productos alimenticios por motivos sanitarios y vinculados al incumplimiento de la legislación alimentaria, con o sin recuperación de mercancías.
2. Gestión de solicitudes de información vinculadas al *estatus* de autorización de establecimientos en el marco de normativa comunitaria específica.
3. Seguimiento de la aplicación de las cláusulas de salvaguardia.
4. Misiones de verificación de la situación sanitaria de barcos que navegan bajo bandera española en aguas de terceros países.
5. Auditoria general llevada a cabo en España por la Oficina Alimentaria y Veterinaria de la dirección general SANCO de la Comisión Europea (OAV) para verificar la uniforme implantación a nivel nacional de la legislación comunitaria en materia de seguridad alimentaria .
6. Misiones de inspección *in situ* por autoridades sanitarias de países terceros.
7. Preparación del informe anual de resultados del Plan Plurianual de Control Oficial de la Cadena Alimentaria.
8. Coordinación en materia de control oficial de productos alimenticios.



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

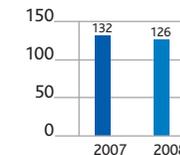
Tiene como objetivo la tramitación de expedientes motivados por incumplimientos de la normativa detectados en el transcurso de las actuaciones de los servicios oficiales dentro de los programas de control Oficial y/o vigilancia de las comunidades autónomas y de los Estados miembros de la UE con o sin recuperación de mercancías. Esta actividad no está ligada a un programa de control oficial específico, pero quedará encuadrada dentro del Plan plurianual de control oficial de la cadena alimentaria.

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

En el año 2008, se han tramitado **126 expedientes de información** motivados por incumplimientos de legislación 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, Estados miembros de la UE (EEmm) y países terceros.

Esta cifra supone seis expedientes menos que en el año 2007, en el que se tramitaron 132. El comparativo de número de expedientes 2007/2008 se refleja en el siguiente gráfico.

GRÁFICO 1.
INCIDENCIAS VINCULADAS
A INCUMPLIMIENTO DE LEGISLACIÓN
Y SIN RECUPERACIÓN DE MERCANCÍAS



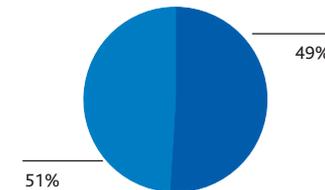


De los 126 expedientes de información que a continuación se analizan:

- 62 notificaciones se corresponden con productos alimenticios españoles, 23 generadas por las autoridades competentes de las CC AA, 12 generadas por las autoridades competentes centrales (Ministerio de Sanidad y Consumo, Ministerio de Medio Ambiente y Medio Rural y Marino, Ministerio de Industria y Ministerio de Defensa), 23 generadas por las autoridades competentes de EEMM y terceros países, tres generadas por otro tipo de entidades (asociaciones, empresas...) y una generada por la Comisión Europea.
- 64 notificaciones fueron efectuadas por las autoridades sanitarias competentes de las CC AA y AESAN sobre productos alimenticios de origen no español, de las cuales, 58 tenían origen comunitario, cinco no comunitario y una tenía productos de origen comunitario y no comunitario.

GRÁFICO 2.
Nº EXPEDIENTES DE INFORMACIÓN
VINCLADOS A INCUMPLIMIENTOS
DE LEGISLACIÓN DE MERCANCÍAS

■ Producto nacional
■ Producto no nacional



El origen de los productos implicados en los 64 expedientes abiertos por notificaciones efectuadas por las autoridades sanitarias competentes de las CC AA y AESAN estuvo distribuido según se refleja en el gráfico siguiente:

(Hay que tener en cuenta que en un mismo expediente puede haber productos implicados originarios de diferentes países).



GRÁFICO 3.
DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTOS
DE ORIGEN NO NACIONAL
Nº DE NOTIFICACIONES

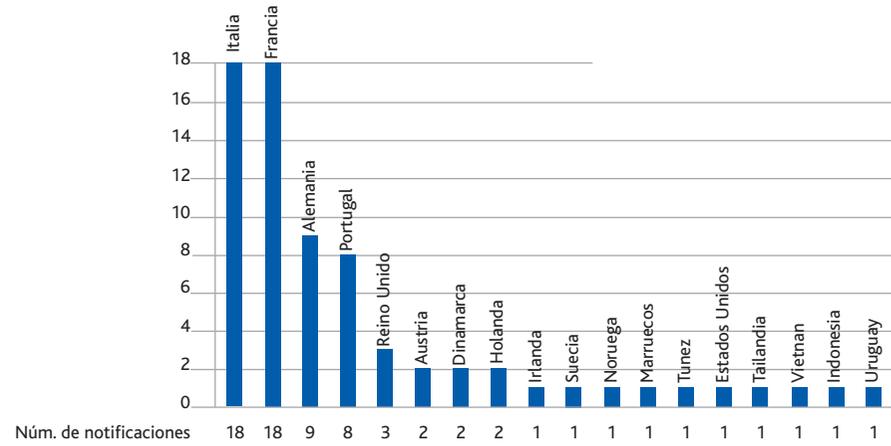
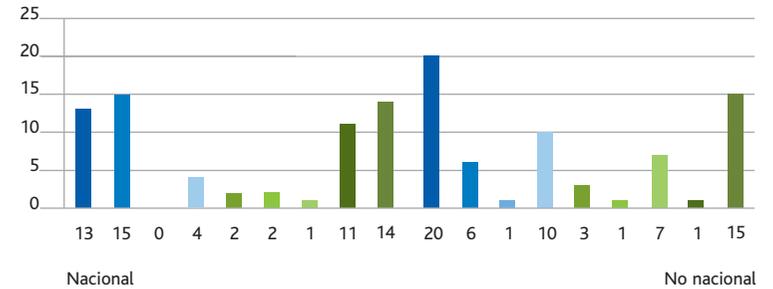


Tabla 1. Expedientes de informaciones varias

Producto	Nº de notificaciones	Nº	No conformidades
Pesca y derivados	33	18	Irregularidades en el etiquetado
		3	Contaminación biótica
		2	Contaminación química
		10	Otros
Carne y derivados	21	5	Irregularidades en el etiquetado
		5	Contaminación química
		5	Contaminación biótica
		6	Otros
Vegetales	1	1	Contaminación química
Leche y derivados	14	7	Problemas microbiológicos y organolépticos
		3	Presencia de extraños
		3	Problemas de fraude y etiquetado
		3	Irregularidades en el etiquetado
		1	Contaminación química
Bebidas / Zumos	5	3	Irregularidades en el etiquetado
		1	Otros
		1	Irregularidades en el etiquetado
Huevos	3	4	Problemas de calidad/etiquetado/comercialización no autorizada/presencia de <i>Salmonella</i>
Dulces / golosinas	8	4	Irregularidades en el etiquetado
		3	Presencia de cuerpos extraños
		1	Otros
Aceites	12	9	Contaminación química
		3	Otros
Otros	29	29	Fundamentalmente irregularidades en etiquetado y presencia de cuerpos extraños, alteraciones organolépticas y de composición, problemas microbiológicos y problemas de tratamiento térmico



GRÁFICO 4. DISTRIBUCIÓN DEL NÚMERO DE NOTIFICACIONES

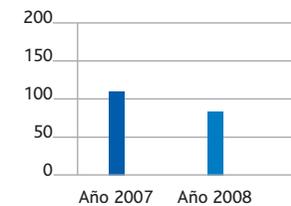


Dentro de los 29 expedientes clasificados como "otros", se han incluido los relativos a productos alimenticios tan variados como cereales, platos preparados, complementos alimenticios, productos dietéticos, colorantes, condimentos, especias y conservas.

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

Durante el año 2008 se han gestionado un total de **82 expedientes de reexpedición** motivados por notificaciones de inmovilización, destrucción y/o solicitud de devolución de productos alimenticios como consecuencia de haberse detectado en destino incumplimientos de la normativa aplicable en materia de seguridad alimentaria en el transcurso de las actuaciones de control oficial de las autoridades sanitarias de las comunidades autónomas y de los Estados miembros de la UE. Esta cifra supone una disminución de un 24% respecto al año anterior en que se tramitaron 108 expedientes.

GRÁFICO 5. COMPARACIÓN N° DE EXPEDIENTES DE REEXPEDICIÓN



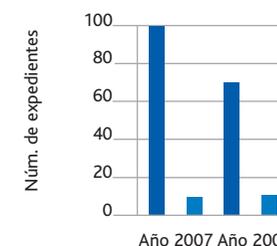
De ellos, en 69 expedientes estuvieron implicados productos nacionales y en 13 productos no nacionales.

Origen	Nº solicitudes	% sobre el total
Nacionales	69	84,15%
No nacionales	13	15,85%

En el gráfico siguiente se reflejan los datos comparativos a este respecto de los años 2007/2008:

GRÁFICO 6.
COMPARACIÓN Nº DE EXPEDIENTES
SEGÚN EL ORIGEN DEL PRODUCTO

■ Productos nacionales
■ Productos no nacionales



1.2.1 Productos alimenticios nacionales

Los **69 expedientes de reexpedición** tramitados con relación a productos alimenticios nacionales se distribuyeron de la siguiente manera:

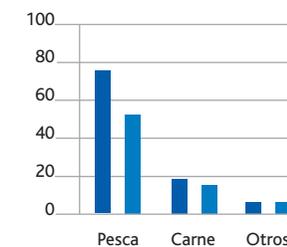
Producto	Nº de solicitudes y % sobre el total (*)	Nº	No conformidades
Carne y derivados	15 (21,74%)	7	Alteraciones organolépticas de canales
		3	Problemas de identificación (etiquetado/marcado sanitario)
		2	Tª conservación inadecuada, anomalía transporte
		1	Contaminación de tipo biótica (<i>salmonella</i>)
		1	Contaminación de tipo química
		1	Presencia MER

Tabla 3. Reexpediciones de productos nacionales			
Producto	Nº de solicitudes y % sobre el total (*)	Nº	No conformidades
Pesca y derivados	48 (21,74%)	25	Contaminación de tipo química
		11	Contaminación de tipo biótica
		11	Problemas de etiquetado
		1	Otros
Otros	6 (8,70%)	3	Contaminación de tipo biótica
		2	Otros
TOTAL	69 (100%)		

En el gráfico siguiente se reflejan los datos comparativos a este respecto de los años 2007/2008:

GRÁFICO 7.
COMPARATIVO DISTRIBUCIÓN
EXPEDIENTES PRODUCTOS NACIONALES

■ Año 2007
■ Año 2008

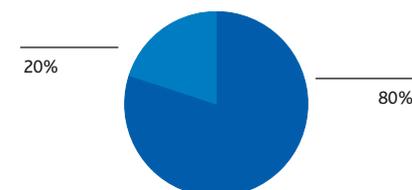


Carne y derivados

En el siguiente gráfico se refleja la distribución de los expedientes por tipo de producto de origen cárnico en 2008:

GRÁFICO 8.
Nº EXPEDIENTES DE CARNES
Y DERIVADOS DE ORIGEN NACIONAL

■ Carne fresca
■ Preparados carne

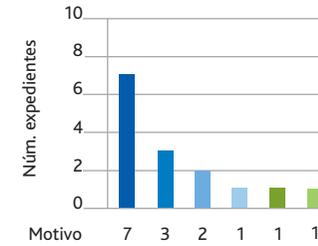




En el siguiente gráfico se refleja la distribución de los expedientes de carnes y derivados por los motivos que los originaron:

GRÁFICO 9.
MOTIVOS DE EXPEDIENTES DE CARNES
Y DERIVADOS DE ORIGEN NACIONAL

- Hidrohemia
- Etiquetado
- Tª conservación/transporte
- Salmonella
- Cont. química
- Presencia MER

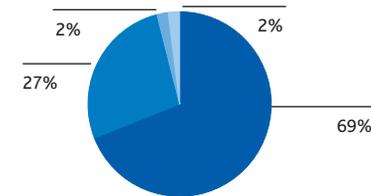


Pesca y derivados

En el siguiente gráfico se refleja la distribución de los expedientes por tipo de producto de la pesca en 2008:

GRÁFICO 10.
Nº EXPEDIENTES DE PRODUCTOS
DE LA PESCA DE ORIGEN NACIONAL

- Pescados
- Moluscos
- Crustáceos
- Otros



En los dos gráficos siguientes se refleja la distribución de los expedientes de productos de la pesca y derivados por los motivos que los originaron:

GRÁFICO 11.
CLASIFICACIÓN EXPEDIENTES DE PRODUCTOS
DE LA PESCA DE ORIGEN NACIONAL POR TIPO DE MOTIVO

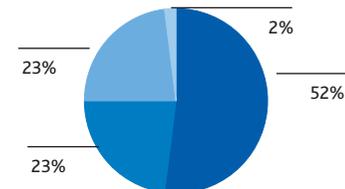
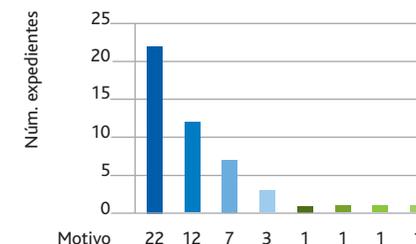


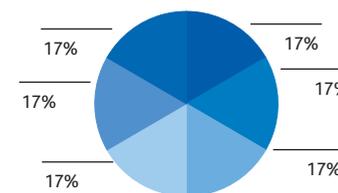
GRÁFICO 12.
MOTIVOS DE EXPEDIENTES DE PRODUCTOS DE LA PESCA DE ORIGEN NACIONAL



Otros

En el siguiente gráfico se refleja la distribución del resto de expedientes por tipo de producto alimenticio en 2008:

GRÁFICO 13.
Nº DE EXPEDIENTES DE PRODUCTOS VARIOS DE ORIGEN NACIONAL



Productos alimenticios no nacionales

Asimismo se han gestionado trece solicitudes de reexpedición a origen, motivadas por actuaciones realizadas sobre productos procedentes de otros Estados miembros y terceros países por las CC AA.

Tabla 4. Reexpediciones de productos no nacionales			
Producto	Nº de solicitudes y % sobre el total (*)	Nº	No conformidades
Carne y derivados	1	1	Contaminación de tipo biótica
Pesca y derivados	6	3	Contaminación de tipo química
		3	Contaminación de tipo biótica
Otros	6	3	Contaminación de tipo química
		1	Identificación (etiquetado)
		2	Otros

1.2.2 Otros expedientes

En 2008 se tomó la decisión de abrir un nuevo grupo de expedientes en el que incluir aquellas gestiones o trámites motivados por notificaciones o solicitudes de información de carácter muy heterogéneo que hasta esa fecha se incluían en el grupo de los expedientes de Informaciones Varias o bien no eran contabilizados.

En este grupo se han incluido la tramitación de **trece expedientes** que abordan desde un simple traslado de una consulta a otra unidad, difusión de normativa europea a las autoridades competentes de las CC AA, así como solicitudes de información de distinta naturaleza.

2. Gestión de solicitudes de información vinculadas al *estatus* de autorización de establecimientos en el marco de normativa comunitaria específica

A lo largo del 2008 se ha dado seguimiento e informado a un total de **nueve peticiones de información relativa a la autorización sanitaria de establecimientos para el intercambio intracomunitario** que no habían podido ser objeto de información por los medios habituales (listados, páginas web de los organismos competentes...).

3. Seguimiento de la aplicación de cláusulas de salvaguardia

La Comunidad Europea adopta **medidas específicas de control** con carácter temporal, o **medidas restrictivas a la comercialización de los productos** (cláusulas de salvaguardia), cuando considera que la naturaleza del peligro lo aconseja y ante la ausencia de adopción de medidas correctoras eficaces, bien por parte de la empresa alimentaria afectada bien por las autoridades competentes.

Las medidas adoptadas en este marco tienen como consecuencia una mayor frecuencia de control, con el fin de ajustar su duración en el tiempo tanto a la reacción por las partes afectadas, como al ofrecimiento de las garantías correspondientes.

En el marco de este seguimiento de la aplicación de cláusulas de salvaguardia, trimestralmente se remiten a la Comisión Europea las relaciones de partidas analizadas por las autoridades competentes de los productos sometidos a las mismas.

Durante el año 2008 las situaciones que han sido objeto de la adopción de dichas medidas son las siguientes, figurando los resultados del seguimiento de las mismas en la tabla nº 5:

Decisión de la Comisión 2005/402/CE, de 23 de mayo, sobre las medidas de emergencia relativas al chile y sus productos derivados, la cúrcuma y el aceite de palma.

Decisión 2006/236/CE, sobre las disposiciones especiales aplicables a los productos de la pesca importados de Indonesia y destinados al consumo humano.

Decisión 2006/504/CE, sobre las condiciones especiales a que están sujetos determinados productos alimenticios importados de determinados terceros países debido a los riesgos de contaminación de esos productos por aflatoxinas. Esto es:

- Cacahuetes y productos derivados de China.
- Pistachos de Irán.
- Higos, avellanas, pistachos y productos derivados de Turquía.
- Nueces de Brasil y productos derivados.
- Cacahuetes y productos derivados de Egipto, almendras de EE UU.
- Cacahuetes y productos derivados procedentes de Brasil.

Decisión 2006/289/CE, sobre las medidas de emergencia relacionadas con la presencia del organismo modificado genéticamente no autorizado Bt 63 en los productos a base de arroz.

Decisión 2008/630/CE relativa a las medidas de emergencia aplicables a los crustáceos importados de Bangladesh y destinados al consumo humano.



Decisión 2008/433/CE, por la que se establecen las condiciones particulares de importación de aceite de girasol originario o procedente de Ucrania debido a los riesgos de contaminación por aceite mineral por la que se derogó la Decisión 2008/388/CE.

Decisión 2008/352/CE, por la que se imponen condiciones especiales a la goma guar originaria o procedente de la India debido a los riesgos de contaminación por pentaclorofenol y dioxinas que presenta este producto.

Tabla 5. Cláusulas de salvaguarda

Disposición	Ámbito / Origen	Muestras(nc/c)*	Analizadas	No conformes
2006/236/CE	Productos de la pesca (Indonesia)	nc	24	0
2006/504/CE	Cacahuets y productos derivados de China	nc	268	62
	Pistachos de Irán	nc	67	3
	Higos, avellanas, pistachos y productos derivados de Turquía			
	Nueces de Brasil y productos derivados cacahuets y productos derivados de Brasil			
2006/289/CE	Productos a base de arroz	nc	4	0
2008/630/CE	Crustáceos (Bangladesh)	nc	1	0
2008/433/CE	Aceite de girasol	nc	4	0
2008/352/CE	Goma guar	nc	2	0
2005/402/CE	Rojo Sudán I, II, III, IV	c	104	0
	Chile, cúrcuma y aceite de palma y derivados	nc	39	0

4. Misiones de verificación de situación sanitaria de barcos que navegan bajo bandera española en aguas de terceros países

Esta función esta dirigida a garantizar la verificación del cumplimiento efectivo de las normas sanitarias en buques que, por las características de su actividad, no acceden periódicamente al puerto de base o cualquier otro puerto español. Consiste en llevar a cabo todas las actividades y gestiones necesarias para la organiza-

ción y desarrollo de la misión por un equipo mixto compuesto de dos inspectores (uno de AESAN y otro de las administraciones autonómicas con censo de buques pesqueros).

A lo largo del año 2008 se han inspeccionado un total de 18 buques pesqueros españoles en aguas de terceros países en los siguientes puertos:

Tabla 6. Misiones buques	
Lugar de inspección	Núm. buques
Walvis Bay (Namibia)	3
Lobito (Angola)	3
Durban (Sudáfrica)	1
Senegal (Dakar)	2
Montevideo (Uruguay)	3
Mache (Seychelles)	1
Pisco (Perú)	5

5. Auditoría general llevada a cabo en España por la Oficina Alimentaria y Veterinaria de la Dirección General SANCO de la Comisión Europea (OAV) para verificar la uniforme implantación nacional de la legislación comunitaria en materia de seguridad alimentaria

El sistema de inspecciones que la OAV ha seguido hasta el año 2007 ha tenido un carácter sectorial, siendo los sectores a auditar elegidos por la propia OAV. Esto significaba que para cada país se programaba una serie de misiones sectoriales tratadas de forma individual, para cada una de las cuales la OAV elaboraba un informe.

Desde el año 2008, la Comisión Europea está realizando las denominadas auditorías generales a distintos EEmm. Esta auditoría general consiste en una constante presencia de la OAV durante un año, realizando a distintos sectores auditorías específicas (las anteriormente denominadas misiones), y visitando el mayor número de autoridades competentes y establecimientos posible.

El pasado año España fue uno de los Estados miembros elegidos para ser sometido a la denominada auditoría general, que ha supuesto una completa revisión, por parte de la OAV, de los sistemas de control oficial de toda la cadena alimentaria existentes en nuestro país.

Las auditorías específicas no irán en principio asociadas a ningún informe final individual, sino que serán tratadas de forma conjunta. La OAV emitirá un único informe final de auditoría, fruto de los hallazgos encontrados en las distintas auditorías específicas. Este informe tendrá dos partes diferenciadas:

- Una relativa a la organización general en España;
- otra relativa a los sectores visitados.

La auditoría general en España ha tenido cinco fases, las tres primeras desarrolladas en el año 2008:

- Reunión inicial de auditoría general.
- Realización de la misión de revisión general y perfil país.
- Realización de las auditorías específicas.
- Reunión final de auditoría general.
- Emisión de informe por la OAV y elaboración del plan de acción.

Misiones llevadas a cabo

Las misiones llevadas a cabo en el año 2008 se relacionan en la siguiente tabla:

Tabla 7. Auditorías específicas realizadas en España en 2008		
Misión	CC AA visitadas	Unidades implicadas ¹
DG (Sanco) 7929/2008 ² Alimentos de origen animal e importaciones a la UE en Ceuta (21-30 de enero)	Ceuta	AESAN ³ DGSPSE, AEMPS (MISACO) DGRAG (MARM)
Misión DG (SANCO) 7697/2008 ² Revisión general del perfil del país (4-8 febrero)	Andalucía, Galicia, Madrid, Valencia	AESAN DGSPSE, AEMPS (MISACO)
Misión DG (SANCO) 7642/2008 Producción y comercialización de la pesca (seguimiento) 25 febrero al 7 marzo)	Navarra	AESAN, DGSPSE, AEMPS (MISACO)
Misión DG (SANCO) 7781/2008 Residuos y contaminantes en animales en animalesvivoa y productos de origen animal, incluyendo controles sobre medicamentos veterinarios	Cataluña, Valencia	AESAN, DGSPSE, AEMPS (MISACO)
Misión DG (SANCO) 7803/2008 Inseminación artificial/embriones/semen (14 al 25 de abril)	Asturias, Madrid, Navarra, País Vasco	DGRAG (MARM)
Misión DG (SANCO) 7766/2008 Bienestar animal (20 al 30 de mayo)	Aragón, Castilla y León	AESAN DGRAG (MARM)
Misión DG (SANCO) 7914/2008 y 7907/2008 Evaluación de la situación de Erwinia amylovora (Burr) y sus zonas de protección, controles para Rhynchophorus ferrugineus (Olivier) y Gibberella circinata (Nirenberg y O' Donnell) (26 de mayo al 6 de junio)	Andalucía, Castilla y León, Galicia, Navarra La Rioja, Valencia	DGSPSE (MISACO), DGRAG (MARM)

Tabla 7. Auditorías específicas realizadas en España en 2008

Misión	CC AA visitadas	Unidades implicadas ¹
Misión DG (SANCO) 7723/2008 Control e higiene de piensos (10 al 19 de junio)	Andalucía, Cataluña, Murcia	DGRAG (MARM)
Misión DG (SANCO) 7787/2008 Planes de contingencia de enfermedades (1 al 12 de septiembre)	Canarias	AESAN DGRAG (MARM)
Misión DG (SANCO) 7752/2008 Evaluación de las importaciones/controles en tránsito y en PIF (29 de septiembre al 10 de octubre)	No hay visitas a las comunidades autónomas. La misión se desarrolla en los puestos de inspección fronterizos y puntos de entrada, dependientes de la Administración General del Estado	MARM (DGRAG) Misión DG (SANCO)
Misión DG (SANCO) Higiene alimentaria, trazabilidad y etiquetado (13 al 17 de octubre)	Castilla-La Mancha, Navarra	AESAN DGSPSE (MISACO)
Misión DG (SANCO) 7792/2008 Programa de control para la erradicación de tuberculosis y brucelosis (20 al 31 de octubre)	Castilla-La Mancha, Madrid, Murcia y Valencia	AESAN MARM (DGRAG)
Misión DG (SANCO) 7809/2008 y 7816/2008 Salud Pública: carne roja/leche/alimentos infantiles (24 de noviembre al 5 de diciembre)	Andalucía, Extremadura, Galicia, Madrid, Murcia, País Vasco	AESAN DGSPSE (MISACO) DGRAG (MARM)
Misión DG (SANCO) 8308/2008 ² Lengua azul 24 al 28 de noviembre	Aragón, Castilla-La Mancha	DGRAG (MARM)

¹AESAN Agencia Española de Seguridad Alimentaria. DGSPSE Dirección General de Salud Pública y Sanidad Exterior. AEMPS Agencia Española de Medicamentos y Productos Sanitarios. MISACO Ministerio de Sanidad y Consumo. DGRAG Dirección General de Recursos Agrícolas y Ganaderos. MARM Ministeriode Medio Ambiente, Medio Rural y Marino.

²Esta misiónno formapartede la auditoría general 2008



Preparación de la auditoría general

Para la preparación de esta auditoría general, desde la AESAN se han impulsado una serie de actividades, entre las que cabe destacar las siguientes:

Revisión del procedimiento normalizado de trabajo

La AESAN ya disponía de un procedimiento normalizado de trabajo para la gestión de las misiones de la OAV. Este procedimiento fue revisado con vistas a mejorar la capacidad de coordinación, la actuación uniforme y la adecuación al nuevo sistema de auditoría impuesto por la OAV. Fue aprobado el 16 de enero de 2008.

Creación del buzón institucional

Ya que era previsible un alto grado de intercambio de información, generalmente realizada por vía electrónica, se decidió la creación de un correo institucional "Auditoría General" para la recogida y análisis de los datos de la auditoría general: auditgenoav@msc.es.

Esta creación ha permitido la mayor y mejor comunicación entre las distintas administraciones y con la OAV. Este punto de enlace de la AESAN, ha proporcionado un soporte técnico, garantizando para el conjunto de las administraciones una mejor eficiencia.

Designación de autoridades competentes y puntos de contacto para cada auditoría específica.

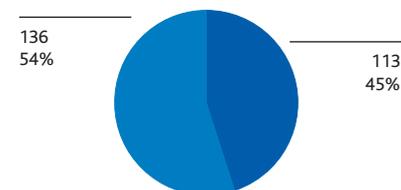
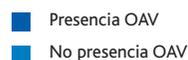
De forma consensuada con el MARM y la DGSPSE, se designaron las autoridades competentes implicadas en cada auditoría específica y el punto de contacto para cada una de ellas. Este punto actuó como interlocutor único ante la OAV, a fin de mejorar la coordinación y el intercambio de información.

Número de días de misión empleados y personal implicado

Para llevar a cabo esta auditoría general y otras misiones sectoriales no incluidas en la auditoría general, la OAV estableció un calendario general que ha sufrido muy pocas modificaciones en el transcurso del año.

La presencia física de la OAV en España durante el año 2008 ha sido de 117 días laborables. Además, en determinadas misiones, y debido a la complejidad de las mismas, se ha producido un desdoblamiento del equipo inspector de la OAV, lo que ha venido a suponer una duplicación del número de días de misión. Es el caso de misión DG (SANCO) 7642/2008, sobre producción y comercialización de productos de la pesca, y la misión DG (SANCO) 7809/2008 y 7816/2008, sobre productos de origen animal y alimentos infantiles, que han supuesto 18 y 20 días respectivamente. Por ello, la presencia física real de la OAV en España puede establecerse en 136 días laborables.

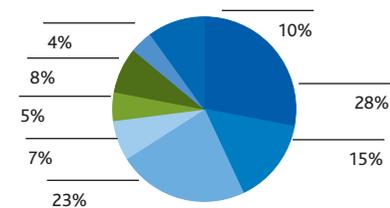
GRÁFICO 14.
PRESENCIA FÍSICA DE LA OAV EN ESPAÑA
DURANTE EL AÑO 2008
(en días laborables)



Documentación generada

Con motivo de la auditoría general y el mayor número de auditorías específicas se ha generado abundante información, quedando en los archivos de la AESAN un total de 2.372 documentos desde el comienzo de la auditoría general del año 2008.

GRÁFICO 15.
PORCENTAJE DE DOCUMENTOS GESTIONADOS
CLASIFICADOS POR AUDITORÍA ESPECÍFICA

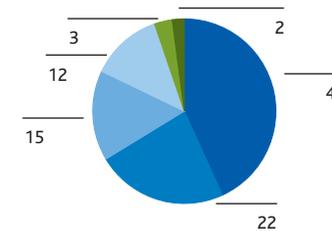




Establecimientos visitados

Los establecimientos visitados por la OAV durante el año 2008 han abarcado toda la cadena alimentaria, desde la producción primaria hasta el comercio minorista de alimentación. También han sido visitados numerosos laboratorios de control oficial, tanto de las CC AA como Laboratorios Nacionales de Referencia, dependientes de la AGE.

GRÁFICO 16.
Nº DE ESTABLECIMIENTOS
VISITADOS, CLASIFICADOS POR TIPO



Número de reuniones mantenidas

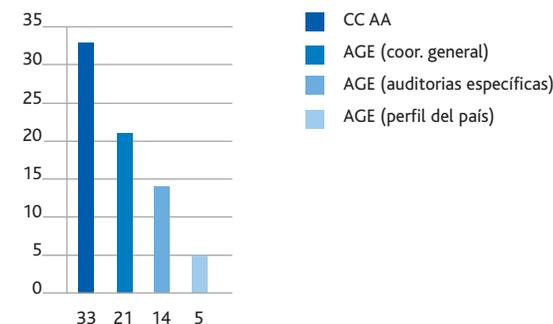
El número de reuniones ha variado en las distintas misiones analizadas en el presente documento, dependiendo de distintos factores, como pueden ser la duración de la auditoría específica o el número de CC AA visitadas.

Por término general podemos señalar que las auditorías específicas han estado acotadas por una reunión inicial el día de comienzo de la misión y por una reunión final al término de la misma.

En el transcurso de las misiones se han ido efectuando también distintas reuniones con las autoridades competentes autonómicas y locales. También se han mantenido reuniones con los operadores inspeccionados para atender a las peticiones de la OAV, si bien en este caso no aparecen contabilizadas en el presente punto ya que se analizan en el apartado de "Establecimientos visitados".

Asimismo, en todas las reuniones de la Comisión Institucional y del Consejo de Dirección de la AESAN se ha incluido como punto del orden del día la situación de la auditoría general en España. Durante estas reuniones se ha hecho un repaso de los resultados de las auditorías realizadas y de la situación en relación con la documentación entregada o pendiente de cada una de las auditorías. Ello ha permitido que todas las autoridades competentes hayan tenido información puntual a lo largo de toda la auditoría general.

GRÁFICO 17.
DISTRIBUCIÓN DE LAS REUNIONES
CONTENIDAS POR TIPO



6. Misiones de inspección *in situ* por autoridades sanitarias de países terceros

Con el fin de auditar *in situ* el cumplimiento de las condiciones sanitarias estadounidenses por los establecimientos españoles que se encuentran autorizados por las autoridades estadounidenses para la exportación de carnes y productos cárnicos hacia su país, por el Food Safety Inspection Services (FSIS) se llevan a cabo misiones de inspección periódicas. Dichas misiones son tuteladas por la Subdirección General de Sanidad Exterior y desde la AESAN se da el correspondiente soporte técnico a la misma. Durante el año 2008 se ha dado soporte técnico a la misión de inspección llevada a cabo desde el 27 de febrero al 14 de marzo.

7. Preparación del informe anual de resultados del Plan Plurianual de Control Oficial

El Reglamento (CE) 882/2004, sobre controles oficiales en piensos y alimentos establece, en su artículo 44, que "un año después de haber comenzado la aplicación de los planes nacionales de control plurianuales, y

desde entonces con una periodicidad anual, los Estados miembros presentarán a la Comisión un informe que contendrá:

- toda adaptación efectuada en los planes nacionales de control plurianuales;
- los resultados de los controles y de las auditorías efectuados el año anterior conforme a lo dispuesto en el plan nacional de control plurianual;
- el tipo y el número de casos de incumplimiento descubiertos;
- las acciones destinadas a asegurar el funcionamiento eficaz de los planes nacionales de control plurianuales, incluida la ejecución y sus resultados.

Los Estados miembros han de concluir sus informes y transmitirlos a la Comisión en los seis primeros meses del año siguiente al que se refieran los informes.

También establece este artículo que habrá que tener en cuenta las directrices que elaborará la Comisión al respecto. Estas directrices fueron publicadas en agosto de 2008, por lo que las actividades realizadas han tenido ya en cuenta esta disposición.

Durante el año 2008, en la AESAN se trabajó en dos líneas diferentes:

Elaboración del informe de resultados correspondiente al año 2007

El informe anual de resultados pretende ser un estudio analítico de evaluación de los resultados de los programas de control oficial contenidos en el Plan Nacional de Control, durante el año 2007, siendo éste el primer año de ejecución del Plan Nacional de Control.

Para la elaboración de este informe anual, en primer lugar, se ha realizado un análisis global y sectorial de los informes anuales de los programas de control establecidos en el Plan Nacional de Control de la Cadena Alimentaria, así como de los datos de los controles oficiales, obtenidos de acuerdo con los modelos existentes en ese momento.

Se ha trabajado en la elaboración de directrices cuya finalidad es servir como guía a las diferentes autoridades competentes responsables del control oficial para recabar la información necesaria sobre los controles realizados en los distintos ámbitos, de una forma armonizada, con el objetivo de poder evaluar y valorar la aplicación del plan en los distintos ámbitos.

Estas directrices contienen los elementos y datos básicos necesarios para elaborar y adaptar las distintas informaciones disponibles sobre los controles oficiales para poder cumplimentar de forma coherente y armonizada la información necesaria para el elaborar el Informe Anual establecido en el artículo 44 del Reglamento (CE) 882/2004. No obstante, como la Decisión 2008/654/CE de la Comisión sobre las directrices destinadas a ayudar a los Estados miembros en la elaboración del informe anual relativo al "Plan nacional de control único", integrado y plurianual previsto en el Reglamento 882/2004, no se aprobaron hasta el 24 de julio de 2008 y no se publicaron hasta el 9 de agosto de 2008, dicho documento en español de directrices que intentaba unificar la información de los resultados de cada programa de control por parte de las autoridades competentes, se ha retrasado en su gestación lo que no ha permitido la plena implementación del mismo, por lo que los datos recibidos de cada programa de control varían en su formato y contenido. Esto ha dado lugar a diferencias en cuanto al detalle con el que se describen tanto el grado de cumplimiento de los objetivos de los programas por parte de las autoridades competentes como los datos de incumplimientos detectados a los operadores.

Para la elaboración del informe anual de resultados se ha seguido la estructura establecida en las directrices aprobadas mediante la citada Decisión de la Comisión 2008/654/CE, abarcando los aspectos más relevantes detallados en la misma con los datos de los que disponíamos en el momento de elaboración de este informe.

En primer lugar se hace un análisis de la consecución de objetivos generales y estratégicos para inmediatamente pasar a un estudio detallado de cada programa de control oficial, analizando el grado de alcance del cumplimiento de sus objetivos específicos, grado de ejecución del programa durante 2007, y del nivel de incumplimiento detectados, así como las dificultades encontradas en algunos de ellos. De las conclusiones de todo ello se procederá a una posible modificación del Plan nacional de control en base a los resultados obtenidos este año.

En el caso de los programas de control específicos y tal y como indican las directrices de la Comisión, se han hecho algunas referencias cruzadas con los informes completos y detallados ya remitidos a la Comisión Europea según los plazos establecidos reglamentariamente. Asimismo, algunos de los datos contenidos en el informe anual de resultados se encuentran en el punto 8 de este capítulo y en el capítulo V de la presente memoria de actividades.

Tras la evaluación de los datos del informe anual 2007, los controles efectuados durante 2008, así como la auditoría general que la Oficina alimentaria y veterinaria de la Comisión Europea ha llevado a cabo en España en 2008, se han obtenido unos hallazgos y resultados que han permitido detectar aquellas áreas de actividades de control que necesitan mayor atención y reforzamiento para conseguir una mejora en todo el sistema de control, por lo que se han tomado algunas decisiones para la modificación del Plan Nacional de Control de la Cadena Alimentaria, evaluándose en este momento una nueva versión de dicho Plan por parte de las autoridades de los ministerios implicados en la coordinación de los controles oficiales incluidos en el mismo (MISACO y MARM).

Después del análisis de toda la información detallada en el informe anual de resultados, se puede concluir que de forma global, se han conseguido los objetivos de cada programa de control, con un nivel de incumplimientos de bajo a moderado, actuando de forma adecuada ante la presentación de los mismos, de manera que no ha sido puesta en peligro la seguridad alimentaria de los consumidores en ningún momento.

También se ha intentado avanzar en la coordinación y colaboración con autoridades competentes como son el Ministerio de Medio Ambiente y Medio Rural y Marino y las Direcciones General de Salud Pública de las CC AA. Este es un tema complejo para España por la peculiaridad de su sistema de transferencia de competencias, pero es claro que se está intentando trabajar sobre este tema de forma que se consiga que aún manteniendo las competencias de cada autoridad competente, podamos actuar de forma armonizada y coherente, para dar respuesta a lo establecido en la normativa comunitaria y en especial al Reglamento 882/2004.

En general, se puede afirmar que el funcionamiento general de los sistemas de control ha sido aceptable. Se ha trabajado mucho tanto a nivel central como autonómico para la adaptación de estructuras y programas

de control a los requisitos del Reglamento (CE) 882/04. La adaptación de nuestros sistemas de control a estos requisitos requerirá tiempo especialmente en aquellos programas de control para los que no existe normativa comunitaria establecida ni sistemas de comunicación de resultados ya formalizados.

Se ha constatado que se está trabajando duramente y de forma coordinada para cumplir este objetivo. Esperamos que en años sucesivos y con la guía de la Comisión, podamos mejorar tanto la realización de los controles oficiales en si mismos, como la elaboración del informe anual de resultados.

Creación de los modelos para el año 2008 y sucesivos

La intención de esta actividad es la de contar con una base de datos de control oficial útil, de calidad y perdurable en el tiempo, para lo que hay que alcanzar el máximo nivel de consenso posible tratando de:

- simplificar la recogida de datos;
- obtener la máxima información;
- buscar la homogeneidad de datos.

Para la realización de esta actividad, se creó un grupo de trabajo técnico compuesto por personal perteneciente a todas las Subdirecciones Generales de la AESAN, las CC AA, la DGSPSE del MISACO y el MARM.

Después de seis reuniones de trabajo y una intensa actividad por vía electrónica, se han elaborado los modelos para la recogida y análisis de datos de control oficial. Estos modelos consisten en hojas de recogida de datos de los programas de control establecidos en el Plan Plurianual de Control Oficial y en un documento de análisis de los datos recogidos a través del diseño de indicadores. Para facilitar la correcta cumplimentación de las hojas de datos se ha desarrollado una guía de cumplimentación.

8. Coordinación en materia de control oficial de productos alimenticios

8.1 Control oficial de productos alimenticios

El control oficial se efectúa sobre los productos destinados al comercio interior, así como sobre los destinados a cualquier Estado miembro de la UE o a la exportación de la comunidad y abarca todas las fases de la producción, fabricación, importación, exportación, tratamiento, almacenamiento, transporte, distribución y comercio.

Los resultados correspondientes a las tareas de control oficial en los productos alimenticios llevadas a cabo a lo largo del año 2007 por las comunidades autónomas se corresponden con las siguientes tablas:

Tabla 8. Control oficial de productos alimenticios (Año 2007)									
	Productores envasadores	Fabricantes	Importadores exportado.	Mayoristas almacenes	Minoristas	Prestación servicios	Fabricantes que venden al por menor	Total	
Nº establecimientos	1.674	54.536	3.401	26.107	166.722	185.068	7.557	445.065	
Nº estab. visitados	1.537	36.761	1.258	19.048	105.289	80.025	519	244.437	
Nº visitas de control	90.953	243.324	4.057	133.159	345.275	216.203	17.571	1.050.542	
Nº muestras tomadas	54.379	72.519	21	1.229	5.500	1.412	51	135.111	
Nº estab. con infracciones	175	5.424	35	1.500	10.298	8.893	279	26.604	
Nº muestras con infracciones	101	320	1	70	601	177	0	1.270	
Tipo de infracciones	Higiene procesos manipula.	81	199	1	128	490	850	42	1.791
	Condiciones higie. locales	67	1.116	27	640	4.505	2.516	209	9.080
	Higiene del personal	5	64	2	11	237	138	1	458
	Composición	8	72	7	59	124	264	99	633
	Contaminación biótica	63	213	8	50	291	42	0	667
	Contaminación abiótica	41	66	0	15	43	10	0	175
	Etiquetado y presentación	10	58	3	33	249	59	3	415
	Otras	65	617	15	311	1.603	2.556	141	5.308
	Sin tipificar	0	3.730	0	534	4.242	5.140	0	13.646

De la revisión de las actividades de control llevadas a cabo a nivel nacional se concluye que:

- Han sido objeto de control aproximadamente el 55% de los establecimientos censados.
- El número promedio de visitas efectuadas por establecimiento es de 4,3 visitas por establecimiento.
- A resultas de las visitas efectuadas se han detectado infracciones en el 11% de los establecimientos visitados.

Tabla 9. Controles oficiales sobre el terreno (Año 2007)

	Productores	Fabricantes	Importadores	Mayoristas	Minoristas	Prestación	Fabricantes	Total	
		envasadores	Exportadores	transport.		de servicios	que venden		
							al por menor		
Nº establecimientos	1.674	54.536	3.401	26.107	166.722	185.068	7.557	445.065	
Nº establecim. visitados	1.537	36.761	1.258	19.048	105.289	80.025	519	244.437	
Nº visitas de control	90.953	243.324	4.057	133.159	345.275	216.203	17.571	1.050.542	
Nº estable. con no conformidades	175	5.424	35	1.500	10.298	8.893	279	26.604	
Motivos de no conformidad	Higiene procesos manipulación	81	199	1	128	490	42	1.791	
	Higiene de locales	67	1.116	27	640	4.505	209	9.080	
	Higiene del personal	5	64	2	11	237	1	458	
	Etiquetado y presentación	10	58	3	33	249	3	415	
	Otras	65	617	15	311	1.603	2.556	141	5.308
	Sin simplificar	0	3.730	0	534	4.242	5.140	0	13.646

En cuanto a la tipificación de los motivos de infracción se distribuyen en los siguientes grupos:

- Aspectos relacionados con los sistemas de autocontrol y/o formación de personal en el 41% de los casos.
- Aspectos vinculados con la higiene durante la actividad en el 1,7%.
- Aspectos vinculados con la verificación de la información consignada en el etiquetado 1,6%.
- Aspectos relacionados con otros tipos de infracciones (inadecuación de estructuras, documentación,...) en el 20% de los casos.

Tabla 10. Resultados del muestreo en materia de control oficial de productos alimenticios (Año 2007)

	Productores	Fabricantes envasadores	Importadores Exportadores	Mayoristas transport.	Minoristas	Prestación de servicios	Fabricantes que venden al por menor	Total
Nº de muestras tomadas	54.379	72.519	21	1.229	5.500	1.412	51	135.111
Nº muestras no conformes	101	320	1	70	601	177	0	1.270
Motivos de no conformidad	Contaminación biótica	63	213	8	50	291	42	667
	Contaminación abiótica	41	66	0	15	43	10	175
	Composición	8	70	7	59	124	264	631
	Otras	0	2	0	0	126	2	130

Respecto a los resultados del muestreo efectuado dentro de las actividades del control oficial a lo largo del año 2007, nos encontramos que menos del 1% (0,9%) de las muestras analizadas presentaron infracciones, siendo la distribución del motivo de no conformidad:

- el 53% a contaminaciones bióticas
- el 14% a contaminación abiótica
- el 50% a aspectos vinculados con la composición
- el 10% a otros tipos de infracciones

La distribución del muestreo por producto alimenticio se refleja en la siguiente tabla:

Tabla 11. Resultados del muestreo en materia de control oficial de productos alimenticios (Año 2007)						
Producto alimenticio	Tomadas	Infracciones	Biótico	Abiótico	Composición	Otras
Carnes y dudosos.	118.678	528	193	60	147	128
Aves y caza	2.462	15	14	3	6	0
Pescados y dudosos.	1.671	100	66	40	20	0
Mariscos y dudosos.	495	5	5	8	0	0
Huevos y dudosos.	1.064	6	0	6	0	0
Leche y dudosos.	2.072	49	37	3	10	0
Grasas comestibles	146	2	0	2	0	0
Cereales 36	0	0	0	0	0	
Leguminosas	7	0	0	0	0	0
Tubérculos y dudosos.	7	0	0	0	0	0
Harinas y dudosos.	1.166	73	65	6	55	0
Hortalizas y verduras	606	5	1	4	24	0
Frutas y dudosos.	292	4	0	4	0	0
Edulcorantes naturales y dudosos.	466	10	6	2	7	0
Condimentos y especias	88	3	0	1	0	2
Alimentos estimulantes y dudosos.	50	0	0	0	0	0
Conservas, productos preparados, ...	2.366	268	179	10	279	0
Aguas y hielo	358	16	16	4	0	0
Helados 323	16	11	5	2	0	
Bebidas no alcohólicas	118	9	9	0	1	0
Bebidas alcohólicas	79	1	0	0	1	0
Aditivos	6	0	0	0	0	0
Materiales y objetos/ contacto con alimentos	32	0	0	0	0	0
Polivalente	2.523	160	65	17	79	0
Total	135.111	1.270	667	175	631	130

8.1.1 Control oficial de alimentos irradiados

En relación a los resultados de los controles de irradiación de alimentos realizados durante el año 2007, en cumplimiento de lo dispuesto en el artículo 7.3 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, cabe exponer la siguiente información:

En una de las instalaciones de irradiación ionizante autorizada, los únicos tratamientos de irradiación que se han llevado a cabo durante el año 2007, se han realizado sobre material medicoquirúrgico y plantas medicinales. No se han realizado controles en la fase de comercialización del producto.

En la segunda instalación autorizada en nuestro país se irradian los alimentos a petición del cliente, no siendo por tanto propietaria de los mismos, por lo que una vez irradiados los devuelve al proveedor de la mercancía. No realiza un seguimiento de los productos irradiados en la fase de comercialización, siendo esta comercialización responsabilidad del cliente. No obstante en la comunidad autónoma de ubicación de la misma, se tomaron cinco muestras para el control de radiaciones ionizantes, que se remitieron al Centro Nacional de Sanidad Ambiental del Instituto de Salud Carlos III, dentro de su programa de control oficial de productos alimenticios. El resultado de estos análisis fue negativo.

8.2 Programas específicos

8.2.1 Materia de vigilancia de zoonosis

El Real Decreto 1940/2004, de 27 de septiembre, sobre la vigilancia de las zoonosis y los agentes zoonóticos, tiene como objeto desarrollar las leyes relativas a la vigilancia de las zoonosis y agentes zoonóticos, incorporando al ordenamiento jurídico interno, la Directiva 2003/99/CE del Parlamento Europeo y del Consejo, de 17 de noviembre.

Objetivos:

- Asegurar la vigilancia de las zoonosis y de los agentes zoonóticos.
- Asegurar la vigilancia de las resistencias a los antimicrobianos asociada.
- Asegurar la investigación epidemiológica de los brotes de zoonosis, de forma que pueda recogerse la información necesaria para evaluar las fuentes y tendencias pertinentes.

Es de aplicación a todo el territorio nacional y establece los mecanismos de recogida, análisis y publicación de las fuentes y tendencias de las zoonosis y agentes zoonóticos a nivel nacional.

El año 2005 se puso en marcha el nuevo sistema de comunicación de datos sobre zoonosis a la Comisión a través de Internet creado por la autoridad europea de seguridad alimentaria (EFSA), continuando su implantación durante el 2007 y 2008.

A nivel del territorio nacional se ha llevado a cabo dentro del programa de zoonosis la siguiente actividad en las distintas categorías de productos alimenticios:

Producto Alimenticio	Nº de Muestras	No conformes	%
Carnes	9.463	595	6,3
Lácteos	3.896	39	1,0
Huevos	1.940	52	2,7
Otros	21.489	148	0,7
Total	36.788	834	2,3

Según el agente zoonótico detectado, los resultados se distribuyen de la siguiente manera:

Agente zoonótico	Nº de Muestras	Positivos	%
<i>Salmonella</i>	21.185	365	1,7
<i>Campylobacter</i>	1.313	180	13,7
<i>Listeria</i>	10.927	259	2,4
Yersinia	242	23	9,5
<i>E. coli</i> verotoxigénico	3.121	7	0,2
Total	36.788	834	2,3

La detección de determinados agentes zoonóticos se realiza mediante la obligatoria inspección *post-mortem* en animales sacrificados para consumo humano, cuyos datos generales para el 2007 son:

Análisis <i>postmortem</i>	Nº de Animales
Investigados en mataderos	58.780.243
Matanzas domiciliarias o caza	243.537
Total	59.023.780

Por otra parte, durante el año 2008 se ha procedido a la elaboración de los **documentos e informes** siguientes:

- “Fuentes y tendencias de zoonosis y agentes zoonóticos en humanos, alimentos, animales y piensos en el año 2007”. Informe nacional que incluye información sobre brotes de enfermedades de origen alimentario y resistencia a los antimicrobianos en los agentes zoonóticos.
- Elaboración conjunta con la Autoridad Europea de Seguridad Alimentaria (EFSA) del segundo Informe comunitario de “Fuentes y tendencias de zoonosis, agentes zoonóticos y resistencia a antimicrobianos y brotes de enfermedades de origen alimentario en la UE en el año 2007”.
- Plan de contingencia de Triquina.

8.2.2 Estudio sobre la prevalencia y la resistencia a los antibióticos del género *Campylobacter* en manadas de broilers y sobre la prevalencia de los géneros *Campylobacter* y *Salmonella* en canales de broilers. (Decisión 2007/516/CE)

Teniendo en cuenta que *Salmonella* y *Campylobacter* son, con diferencia, las **causas más frecuentes de zoonosis de origen alimentario** (de acuerdo con los informes comunitarios de fuentes y tendencias de los últimos cuatro años, tanto a nivel nacional como comunitario), la importancia de los pollos de engorde y de su carne como fuente de infección y la creciente preocupación por el desarrollo de la resistencia a los antibióticos; la Comisión Europea, mediante la **Decisión 2007/516**, consideró necesaria la recogida de datos comparables en los Estados miembros a fin de analizar la necesidad, la viabilidad, el coste y los beneficios de la adopción de medidas de control a escala comunitaria.

Objetivo principal

Establecer unos valores de referencia sobre la prevalencia de *Salmonella* y *Campylobacter* a nivel de canales de broiler; así como valores de referencia sobre la prevalencia de *Campylobacter* a nivel de manadas de broiler. Con dicho fin se ha aprobado la Decisión 2007/516, por la que se establecen las normas aplicables a la ayuda financiera de la comunidad al estudio que ha de efectuarse en los Estados miembros sobre la prevalencia de:

- a) el género *Campylobacter* en **manadas de pollos** de engorde, y su resistencia a los antibióticos (Laboratorio Central de Veterinaria de Algete), y
- b) el género *Campylobacter* y el género *Salmonella* en **canales de pollos** de engorde (Centro Nacional de Alimentación de la AESAN).

Desarrollo del estudio

El tamaño primario de la muestra indica el número de **lotes de sacrificio** en los que hay que realizar las pruebas. A España le correspondía tomar, como mínimo, muestras de al menos **384** lotes de sacrificio diferentes. En el caso de nuestro estudio se tomaron muestras adicionales, en una proporción del 7%, que se

analizaron e incluyeron en caso de que algunas muestras fuesen excluidas por diversas razones. Por lo tanto el número total de muestras previsto es de **410**.

Los mataderos seleccionados representan aproximadamente el 80% de la producción total de pollos de engorde sacrificados. Se trata de un total de **40 mataderos** pertenecientes a diez comunidades autónomas.

Las 410 muestras previstas se han distribuido trimestralmente en cada matadero. Por motivos de capacidad de los laboratorios se ha establecido un máximo de diez (y en algunos casos once) lotes muestreados por semana. El territorio español se ha dividido climatológicamente en tres regiones: norte, centro-sur y levante. En cada trimestre las tres regiones recogen muestras en el día aleatoriamente establecido, mediante un generador de números aleatorios.

Tabla 15. Número de muestras analizadas

		Nº de muestras de Ciegos analizados <i>Campylobacter</i>	Nº de muestras de Canales analizados <i>Campylobacter</i>	Nº de muestras de Canales analizados <i>Campylobacter</i>
Capacidad de sacrificio	1.000.000-4.999.999	23	22	22
	5.000.000-9.999.999	85	80	80
	> 10.000.000	290	287	287
	Total	398	389	389
Zona geográfica	Norte	129	126	126
	Levante	135	132	132
	Centro-Sur	134	131	131
	Total	398	389	389

Antes del 28 de febrero de 2009 la AESAN, de acuerdo con el MARM, remitió a la Comisión Europea un **informe final** sobre la realización del estudio con la información detallada en la parte E del anexo I de la Decisión 2007/516/CE, así como los resultados analíticos obtenidos y justificantes de los costes soportados para la realización del mismo.



8.2.3 Plan Nacional de Investigación de Residuos (PNIR)

El objetivo es garantizar que los productos de origen animal puestos en el mercado no presentan 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 y por lo tanto detectar cualquier tratamiento ilegal así como examinar y desvelar las razones de la presencia de residuos en alimentos de origen animal.

Los resultados del año 2007 fueron enviados en su momento a la Comisión Europea antes del 31 de marzo de 2008 tal como ordena la Directiva 96/23/CE. Los datos correspondientes al año 2008 están en proceso de elaboración.

Los datos correspondientes al **plan dirigido** son los siguientes:

Tabla 16. Muestras en plan dirigido (Año 2007)			
	Nº muestras	No conformes	%
Bovino	13.580	36	0,26
Porcino	19.303	58	0,30
Ovino / caprino	7.366	29	0,39
Equino	294	6	2,04
Avícola	6.327	25	0,39
Acuicultura	576	3	0,52
Leche	1.259	10	0,79
Huevos	1.062	7	0,66
Conejos	1.280	12	0,93
Caza granja	186	1	0,53
Caza silvestre	105	1	0,95
Miel	730	1	0,14
Total	52.068	189	0,36



Las conclusiones más relevantes son:

- Se ha superado en todas las especies animales/productos la frecuencia de muestreo establecida en la Directiva 96/23/CE (52068 frente a 42995). A pesar de ello, no se ha alcanzado el objetivo que el plan de muestreo preveía (52068 frente a 52887). La no cobertura de objetivos se ha producido en bovino, avícola, acuicultura, leche, huevos, caza silvestre y miel.
- Se ha incrementado en un 6% el muestreo en 2007 (52.068 en 2007 frente a 49.139 en 2006).
- En relación con las no conformidades ha habido en términos absolutos un incremento de nueve en 2007, llegando a 189, mientras que en el año 2006 hubo 180. No obstante, el porcentaje de no conformidad permanece constante (0,36%).
- Respecto al año 2006 ha habido incremento de las no conformidades en leche, huevos, miel, bovino, equino y avícola, mientras que ha habido una disminución en porcino, ovino / caprino, conejos y caza silvestre.
- Las principales observaciones referentes a las no conformidades son:
 - Aparición de elevado número de resultados no conformes en el grupo de sustancias prohibidas (cloranfenicol, nitrofuranos, hormonales y tireostáticos) tanto en las especies animales como en productos (leche), alguna de las cuales no se habían detectado en los últimos años.
 - Presencia de coccidiostáticos en aves, huevos y conejos.
 - El mayor número de no conformidades sigue siendo las sustancias del grupo B1 (sustancias antibacterianas), con detección de diversos tipos de antibióticos, principalmente tetraciclinas, sulfamidas y quinolonas, pero también otras sustancias pertenecientes a los β -lactámicos y aminoglucósidos.
 - Aunque en menor proporción que en 2006, se sigue detectando leucoverdemalaquita.

Los datos correspondientes al plan de sospechosos, son los siguientes:

Tabla 17. Datos correspondientes al plan de sospechosos

	Nº muestras	No conformes	%
Bovino	1131	28	2,47
Porcino	149	9	6,04
Ovino / caprino	313	5	1,60
Equino	43	0	0
Avícola	187	11	5,88
Acuicultura	3	0	0
Leche	1017	31	3,05
Huevos	30	6	20
Conejos	24	0	0
Caza granja	0	0	0
Caza silvestre	0	0	0
Miel	0	0	0
Total	2897	90	3,1

Las conclusiones más relevantes son:

- El número de muestras ha sido inferior a las recogidas en 2006 (3195 en 2006 frente a 2897 en 2007).
- Las no conformidades tanto en términos absolutos como en porcentaje han sido inferiores en 2007 (112 en 2006 frente a 90 del año 2007 que equivale a un 3,5% y un 3,1% respectivamente).
- Ha habido un gran incremento de las no conformidades en leche (31 en 2007 frente a ninguna del año 2006) y en menor medida en aves y huevos.
- Referente a las no conformidades, las principales observaciones son:
 - Aparición de resultados no conformes en el grupo de sustancias prohibidas en bovino (β -agonistas, nitrofuranos).
 - Presencia de coccidiostáticos en aves y huevos.
 - Presencia importante de β -lactámicos en leche.

El PNIR cuenta como soporte estructural con la **Comisión Nacional de Coordinación de la Investigación y Control de residuos o sustancias en animales vivos y sus productos**, creada mediante el Real Decreto 1749/1998, de 31 de julio, que tiene entre sus funciones y actividades las siguientes a destacar:

- Elaboración con carácter anual del PNIR previa consulta con las CC AA.
- Coordinación de las actividades de los servicios centrales autonómicos y de todos aquéllos que participan en la lucha contra el uso fraudulento de sustancias o productos en la ganadería.
- Transmisión de datos y resultados, así como de las actuaciones e investigaciones realizadas. Elaboración de programas informáticos para armonizar datos del plan y resultados.

En el año 2008, se ha celebrado una reunión del Pleno de la citada Comisión y varias reuniones sobre diferentes temas en relación con dicho plan:

- Adopción de medidas (2), aspectos laboratoriales (3), programación del plan (1).

Asimismo, durante el año 2007 se ha incidido sobre la validación de los métodos analíticos de los laboratorios y acreditación de los mismos que intervienen en el plan y se ha iniciado la investigación de nuevas sustancias como son los, lactámicos en leche, diversas sustancias hormonales en acuicultura así como macrólidos en diversas especies animales.

8.2.4 Plaguicidas en productos de origen vegetal

El **Programa Nacional de Control de límites máximos de residuos de plaguicidas en productos de origen vegetal** se realiza para dar cumplimiento al Real Decreto 280/1994, por el que se establecen los límites máximos de residuos (LMRs) y su control en productos vegetales que transpone la Directiva del Consejo 90/642 y recoge las disposiciones de las Directivas 76/895/CEE y 86/362/CEE, las cuales indican expresamente a los Estados miembros que establezcan programas de vigilancia de los contenidos máximos, a fin de evitar la puesta en circulación de productos vegetales cuando superen tales límites.

El objetivo es garantizar que los productos de origen vegetal y los alimentos infantiles no presentan residuos de plaguicidas en niveles superiores a la normativa vigente, mediante la vigilancia a lo largo de toda la cadena de producción desde la cosecha hasta que están en el mercado.

Desde 2004 AESAN es el punto de contacto con la Comisión Europea para el envío de los resultados de control de los LMRs de plaguicidas en alimentos de origen vegetal.

En el marco de este programa se analizaron en 2007 un total de 6.304 muestras.

Estas muestras fueron tomadas tanto "en origen" como "en mercado" y se clasifican en dos grupos:

- Tomadas como **ejercicio de vigilancia: 6.186 muestras** siendo cerca del 99% de procedencia nacional.
- Tomadas como obligado seguimiento por algún caso de **sospecha por infracciones previas: 118 muestras**, todas de procedencia nacional.

Los resultados del muestreo de vigilancia muestran que el **95,5% de las muestras tomadas resultó conforme**, oscilando entre el 95,2% para frutas y hortalizas y el 99,5% para alimentos infantiles.

En cuanto al **número de incumplimientos, se superó el LMR en el 4,49%** de las muestras oscilando entre el 0,5% para alimentos infantiles y el 4,8 % para frutas y hortalizas.

Tabla 18. Resultados del programa nacional de control de residuos de plaguicidas en alimentos de origen vegetal 2007 (vigilancia)			
	Nº total muestras	Muestras no conformes	% muestras no conformes (con residuos por encima del LMR)
Frutas y hortalizas	5.624	271	4,8
Cereales	293	5	1,7
Productos procesados	65	1	1,5
Alimentos infantiles	204	1	0,5
Total	6.186	278	4,49



En el muestreo de obligado requerimiento, 17 muestras de las 118 fueron no conformes, lo que supone el 14,4%.

Las conclusiones más relevantes del programa de vigilancia son las siguientes:

- Se ha realizado investigación de plaguicidas sobre 79 productos.
- De acuerdo con la Recomendación 2007/225/CE, relativa al programa comunitario coordinado de control para el año 2007, se ha superado el número de muestras establecido para España (45) en manzanas (157), repollos (57), puerros (82), lechugas (159), tomates (245), melocotones (134) y fresas (86). En el caso opuesto, no se ha llegado al mínimo establecido para el centeno / avena (25).
- En relación con el año 2006, se ha incrementado el número de muestras en un 30% (4743 en 2006 y 6186 en 2007). También se ha incrementado el porcentaje de no conformidad (3,9 en 2006 y 4,49 en 2007).
- Ha habido un incremento del número de pesticidas investigados en 2007 en relación con el 2006 en frutas y hortalizas (471 en 2007 frente a 390 en 2006).
- Los pesticidas más frecuentemente encontrados (independientemente si han superado o no los límites máximos de residuos) con referencia al porcentaje del número total de muestras analizadas por cada pesticida son los siguientes:
 - Frutas y hortalizas: formetanato, clorpirifos, imidacloprid, procymidone, chlorothalonil, dithiocarbamatos, malathion, cypermethrina, buprofezin y dicofol.
 - Cereales: pirimphos-metil, malathion, imazalil y procymidone.
 - Productos procesados: procymidone.
 - Alimentos infantiles: únicamente benomylo.
- La mitad de los laboratorios que han intervenido se encuentran acreditados, habiendo realizado el 58% de las muestras analizadas. La práctica totalidad de los laboratorios han participado en diferentes ejercicios de intercalibración.

II. Gestión de la red de alerta alimentaria

1. Introducción

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 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 Reglamento (CE) 178/2002 y de control oficial; como de la incorporación de nuevos Estados miembros, hasta el total de 27 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 Agencia Española de Seguridad Alimentaria y Nutrición (AESAN) 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 el INFOSAN.

2. Mejoras

Durante el año 2008, se han llevado a cabo una serie de mejoras para facilitar la gestión del sistema, entre las cuales se destacan:

- I. Gestión de las notificaciones en el marco del SCIRI mediante funcionamiento de la aplicación informática ALCON.- Tras la realización de un periodo de pilotaje con cuatro comunidades autónomas a finales de 2008, se ha conseguido que en enero de 2009 se llevase a cabo la integrado de todas las comunidades autónomas al sistema, lo que ha contribuido a la reducción en los tiempos de gestión y de envío de notificaciones a través del Sistema.
- II. Gestión de las notificaciones en el marco del SCIRI mediante la firma electrónica.- Hasta conseguir la plena integración de las comunidades autónomas en la aplicación informática ALCON, ha sido necesario llevar a cabo la gestión de las comunicaciones efectuadas en el marco del SCIRI a través de esta vía, simultaneando esta gestión con la gestión a través de la aplicación informática.
- III. Consolidación del funcionamiento del turno de permanencia durante los fines de semana y los festivos.- Mediante el que se efectúa la tramitación de las notificaciones de alerta en las cuales se encuentra implicada España.
- IV. Asimismo para conseguir una mayor difusión de la información a los ciudadanos en determinados casos en los que se encuentre afectada la seguridad de los productos alimenticios se ha renovado el convenio de colaboración con el Consejo General de Colegios Oficiales de Farmacéuticos.
- V. Por otra parte en el marco de gestión del SCIRI se ha renovado el Convenio existente desde el año 2006 con el sector de la distribución para su participación como punto de contacto de la red de alerta alimentaria nacional.

3. Datos relativos a las notificaciones gestionadas a través del SCIRI

En la tabla adjunta se puede observar la evolución del número de las notificaciones de incidencias en productos alimenticios gestionadas en los últimos siete años dentro del SCIRI:

Tabla 19. Evolución de las notificaciones en el SCIRI

Año	2004	2005	2006	2007	2008
Alertas	247	217	197	293	209
Informaciones	1.001	1.525	1.319	1.325	1.346
Rechazos	1.359	1.390	1.225	1.210	1.353

Durante el año 2008, siguiendo la tónica de los últimos cinco años, han predominado las notificaciones gestionadas como información (1.346) sobre las de alerta (209).

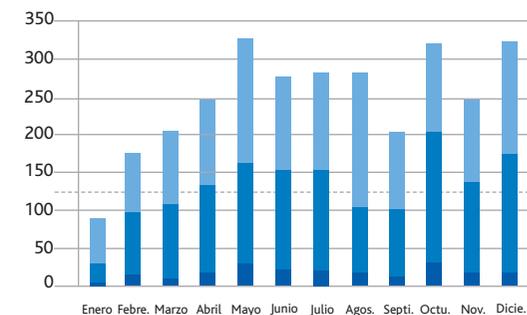
Sin embargo, a la vista de los datos expuestos, se puede concluir que en el año 2008 ha disminuido un 28.7% el número de expedientes gestionados como alerta, si se compara con los datos del año 2007, manteniéndose una tendencia creciente en el número de expedientes de información, que aún resulta más evidente en el caso de las notificaciones de rechazo.

Si realizamos un estudio de la distribución mensual de estas notificaciones:

- La **distribución mensual** de las notificaciones de alertas, informaciones y rechazos recibidas en el año 2008, se refleja en el siguiente gráfico:

GRÁFICO 18
DISTRIBUCIÓN MENSUAL DE LAS NOTIFICACIONES DE ALERTA, INFORMACIÓN Y RECHAZO GESTIONADAS EN EL AÑO 2009

■ Rechazos
■ Informaciones
■ Alertas



Las clasificaciones relativas al **tipo de productos alimenticios implicados en las notificaciones gestionadas y a los motivos** de las mismas, éstos se desarrollan de forma exhaustiva en la memoria anual específica del SCIRI.

No obstante, se facilita una visión general de estos datos, en las tablas y gráficos adjuntos.

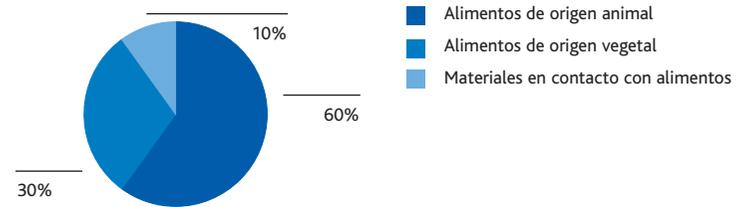
Si realizamos un estudio de los datos con relación al **tipo de productos alimenticios** notificados como alerta nos encontramos que a lo largo de 2008, se han gestionado 126 notificaciones correspondientes a productos de origen animal, 70 a productos de origen vegetal, nueve a incidencias relacionadas con materiales en contacto con alimentos y cuatro relativas a otros alimentos.

Tabla 20. Clasificación de los productos alimenticios notificados como ALERTA a través del SCIRI en el año 2008

Tipo de alimentos	Nº notificaciones
Productos de origen animal	127
Productos de origen vegetal	62
Otros productos	20
Total	209



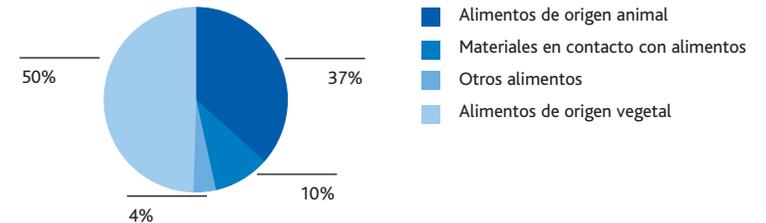
GRAFICO 19.
CLASIFICACIÓN DE LOS PRODUCTOS ALIMENTICIOS NOTIFICADOS COMO ALERTA A TRAVÉS DEL SCIRI EN EL AÑO 2008



En cuanto a las notificaciones clasificadas como información en el año 2008, los productos de origen vegetal han supuesto un total de 675 notificaciones, mientras que en 503 ocasiones los productos implicados han sido de origen animal, 129 han correspondido a materiales en contacto, 37 a otros productos alimenticios y dos productos de origen mixto.

Tabla 21. Clasificación de los productos alimenticios notificados como INFORMACION a través del SCIRI en el año 2008	
Tipo de alimentos	Nº notificaciones
Alimentos de origen vegetal	666
Alimentos de origen animal	503
Materiales en contacto con alimentos	129
Otros alimentos	48
Total	1.346

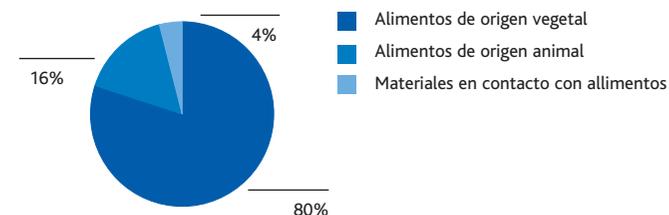
GRAFICO 20.
CLASIFICACIÓN DE LOS PRODUCTOS ALIMENTICIOS NOTIFICADOS COMO INFORMACION A TRAVÉS DEL SCIRI EN EL AÑO 2008



En cuanto a las notificaciones de rechazo gestionadas en el año 2008, éstas han sido un total de 1.353, de las cuales comunicaciones el mayor porcentaje de notificaciones corresponde a productos de origen vegetal, seguidos de productos de origen animal, materiales en contacto con alimentos y otros alimentos.

Tabla 22. Clasificación de los productos alimenticios notificados como RECHAZO a través del SCIRI en el año 2008	
Tipo de alimentos	Nº notificaciones
Origen animal	221
Origen vegetal	1.068
Materiales en contacto con alimentos	60
Otros alimentos	4
Total	1.353

GRAFICO 21.
CLASIFICACIÓN DE LOS PRODUCTOS ALIMENTICIOS NOTIFICADOS COMO RECHAZO A TRAVÉS DEL SCIRI EN EL AÑO 2008



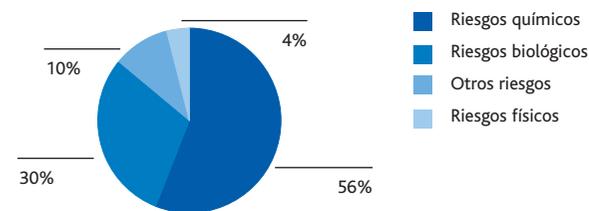
En cuanto a los **motivos** por los cuales se ha efectuado la gestión de estas incidencias son los que se relacionan en los gráficos adjuntos:

Durante el año 2008 en las notificaciones gestionadas como alerta han predominado al igual que en años anteriores las notificaciones en las cuales los riesgos detectados corresponden a riesgos de tipo químico, seguidos de los riesgos de tipo microbiológico y físico.

Tabla 23. Clasificación de los riesgos detectados en las notificaciones gestionadas como ALERTA a través del SCIRI en el año 2008

Tipo de riesgos	Nº notificaciones
Riesgos químicos	119
Riesgos biológicos	62
Riesgos físicos	8
Otros riesgos	20
Total	209

GRAFICO 22.
CLASIFICACIÓN DE LOS RIESGOS DETECTADOS EN LAS NOTIFICACIONES COMO ALERTA A TRAVÉS DEL SCIRI EN EL AÑO 2008



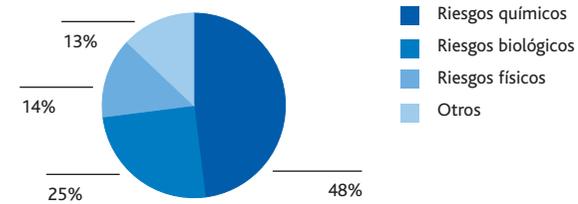
En el caso de las notificaciones gestionadas como información, se observa al igual que en el caso de las notificaciones de alerta que existe un claro predominio de los motivos químicos, seguidos de los biológicos y de los físicos al igual que en el caso de las notificaciones de alerta.

Tabla 24. Clasificación de riesgos detectados en las notificaciones gestionadas como INFORMACIÓN a través del SCIRI en el año 2008

Tipo de riesgos	Nº notificaciones
Riesgos químicos	653
Riesgos físicos	186
Riesgos biológicos	334
Otros riesgos	173
Total	1.346



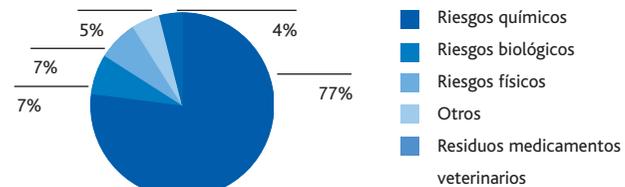
GRÁFICO 23.
CLASIFICACIÓN DE RIESGOS DETECTADOS EN LAS NOTIFICACIONES GESTIONADAS COMO INFORMACION A TRAVÉS DEL SCIRI EN EL AÑO 2008



En cuanto a los rechazos se sigue manteniendo la tendencia detectada en las alertas e informaciones, son los riesgos de tipo químico los que predominan con relación al resto de riesgos detectados

Tabla 25. Clasificación de riesgos detectados en las notificaciones gestionadas como RECHAZO a través del SCIRI en el año 2008	
Tipo de riesgos	Nº notificaciones
Riesgos biológicos	101
Riesgos químicos	1.034
Riesgos físicos	96
Residuos medicamentos veterinarios	49
Residuos medicamentos veterinarios	73
Total	1.353

GRÁFICO 24.
CLASIFICACIÓN DE RIESGOS DETECTADOS EN LAS NOTIFICACIONES GESTIONADAS COMO RECHAZO EFECTUADAS A TRAVÉS DEL SCIRI EN EL AÑO 2008

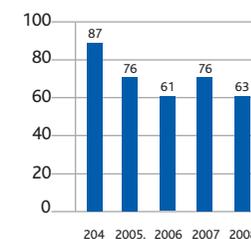


Asimismo, desde marzo de 1992, se viene gestionando a través del SCIRI la transmisión de las notificaciones relativas a la detección de **sustancias prohibidas y/o por encima de los límites legalmente establecidos para medicamentos veterinarios en explotaciones ganaderas**. Si se realiza una visión retrospectiva de los últimos cinco años de funcionamiento del sistema nos encontramos con la siguiente evolución en el número de comunicaciones efectuadas:

Año	2004	2005	2006	2007	2008
Nº de notificaciones transmitidas	87	76	61	76	63

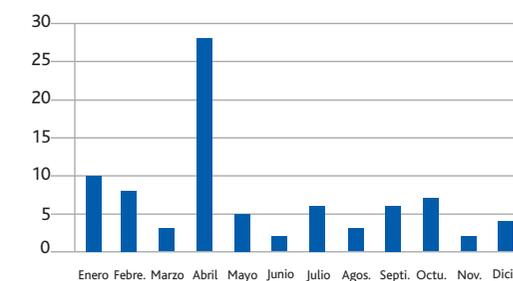
La leve variación en el número de expedientes gestionados en los últimos cinco años se aprecia más claramente en el siguiente gráfico:

GRÁFICO 25.
EVOLUCIÓN DE LAS NOTIFICACIONES DE EXPLOTACIONES POSITIVAS A SUSTANCIAS PROHIBIDAS Y/O MEDICAMENTOS VETERINARIOS A TRAVÉS DEL SCIRI (AÑOS 2004-2008)



Si centramos la atención en el número de expedientes de explotaciones positivas gestionados a lo largo del año 2008, nos encontramos con un total de 63 expedientes distribuidos a lo largo del año de acuerdo con el gráfico adjunto

GRÁFICO 26.
EVOLUCIÓN MENSUAL DE LAS NOTIFICACIONES EN EL SISTEMA (AÑO 2008)



Si realizamos una valoración respecto a las sustancias detectadas y notificadas, según la clasificación establecida en la Directiva 96/23/CE, nos encontramos los siguientes datos:

Tabla 27. Sustancias detectadas de acuerdo a la clasificación establecida en la Directiva 96/23/CE (año 2004) a lo largo del año 2008

Grupo sustancias	Nombre	Notificaciones	Nombre	Notificaciones
Grupo A1	Hexsestrol	1	Bovino	1
	AOZ (3-amino-2-oxazolidinona)	1	Bovino	1
	Cloranfenicol	3	Caza	1
			Aviar	1
			Pollo	1
Grupo A6	AHD (1-aminohidantoína)	1	Bovino	1
Grupo B	Medicamentos Veterinarios	13	Bovino	9
			Porcino	3
			Ovino	1
Grupo B1	Benceno Sulfonamidas	1	Porcino	1
	Estreptomicina	1	Bovino	1
	Betalactámicos Penicilinas	3	Bovino	2
	Aviar	1		
	Sarafloxacina	3	Bovino	3
	Enrofloxacina	5	Aviar	2
			Gallina	1
			Ovino	2
	Desacetilcefapirina	3	Bovino	3
	Sulfadiazina, Sulfapirimidina	15	Porcino	2
			Ovino	13
	Ciprofloxacina	1	Ovino	1
	Dihidroestreptomicina	4	Bovino	4
	Neomicina	1	Bovino	1
	Doxiciclina	5	Aviar	2
			Porcino	3
	Paromicina	2	Bovino	2
	Antibacterianos	2	Ovino	2
	Penicilina V	2	Bovino	2
	Sulfadiazina	9	Ovino	8
Porcino			1	
Sulfametacina	1	Porcino	1	
Sulfadiazina	2	Ovino	2	
Grupo B2	Dexametasona	5	Bovino	5
	Ivermectina	1	Bovino	1

Asimismo, durante el año 2008, se han gestionado un total de 70 expedientes clasificados como **varios** que por sus características no se corresponden con expedientes de alertas, informaciones ni rechazos, pero que aportan información de interés a las autoridades competentes.

4. Notificaciones de la Red Internacional de Autoridades de Seguridad Alimentaria de la OMS (INFOSAN)

En aquellos casos en los que se producen emergencias en las cuales están implicados los productos alimenticios, es necesario disponer de una información clara, rápida y fiable para poder llevar a cabo las medidas que se estimen oportunas por parte de las autoridades competentes y para mantener la confianza del consumidor frente al consumo de los alimentos.

Durante los últimos años el desarrollo creciente del comercio internacional y de los viajes transoceánicos ha obligado a dar respuestas globales a posibles situaciones de emergencia sanitaria en las cuales los alimentos aparezcan como principales implicados.

Éstas razones han impulsado a la AESAN no sólo a mantener sino a impulsar y reforzarla cooperación con la Organización Mundial de la Salud (OMS), proponiendo en su 57ª sesión la creación de una red global que garantice la seguridad alimentaria que es la Red Internacional de Autoridades de Seguridad Alimentaria (INFOSAN).

Su objetivo es facilitar y promover el intercambio de información sobre la seguridad alimentaria y la actuación de las autoridades competentes en el ámbito internacional.

Esta red se ve complementada en su actuación con la red INFOSAN EMERGENCY que permite a las Autoridades de los países integrados en la misma tener conocimiento de posibles brotes internacionales de enfermedades de transmisión alimentaria de emergencia.

Esta red fue presentada en el Foro Mundial de Autoridades de Seguridad Alimentaria celebrado en Bangkok del 12 al 14 de octubre de 2004. El adecuado funcionamiento de este sistema permitirá contar con infor-

mación en tiempo real de cualquier situación que pudiera afectar a la salud de los consumidores, lo que permitirá acelerar las decisiones y medidas a adoptar suponiendo una mayor eficacia en la lucha contra cualquier emergencia surgida de forma natural o intencionada en los alimentos.

Durante el año 2008, se ha mantenido el contacto con INFOSAN, a través del RASFF en varios expedientes entre los que cabe destacar el brote de Hepatitis B provocado por el consumo de coquinas originarias del Perú, la detección de melamina en productos originarios de China.

5. Aspectos de interés notificados como alerta en el marco de gestión del SCRI

Durante el año 2008 se han efectuado un total de **209** notificaciones clasificadas como alertas en el ámbito nacional entre las cuales cabe destacar el elevado número de notificaciones debidas a la detección de riesgos químicos, seguida de las notificaciones producidas como consecuencia de riesgos biológicos.

En el primer caso, hay que destacar al igual que en años anteriores el elevado porcentaje de notificaciones debidas a la presencia de metales pesados en productos pesqueros, especialmente el mercurio. En el segundo cabe destacar las notificaciones efectuadas como consecuencia de la detección de bacterias entre las que destaca la de *Salmonella*, habiéndose gestionado 22 comunicaciones de alerta por este motivo en diferentes productos alimenticios. Los serotipos detectados han sido: *S. agona*(1); *S. enterica*(2), *S. enteritidis*(1), *S. kedougou*(1), *S. senftenberg*, *S. spp.* (15) y *S. Dublín* (1).

5.1 Expedientes a destacar en el marco de gestión del SCRI en el año 2008

5.1.1 Hidrocarburos aromáticos en aceite de girasol originario de Ucrania

El día 24 de abril de 2008, se efectuó por parte de las autoridades francesas, a través del RASFF, la comunicación de la detección de hidrocarburos aromáticos policíclicos en aceite de girasol crudo procedente de Ucrania.

Posteriormente se confirmó que el producto implicado había sido distribuido a nivel nacional y utilizado en la elaboración de determinados productos transformados.

Tras una serie de actuaciones, el 13 de mayo de 2008, se cerró el expediente a nivel nacional en base a la detección de niveles inferiores al límite de 300 ppm establecidos por la Comisión, para los productos transformados elaborados con más de un 10% de aceite de girasol contaminado.

Este incidente por su magnitud y repercusión, generó otras actuaciones realizadas de forma paralela a la gestión de la alerta tanto en el marco del SCIRI como de control oficial.

Así, desde la AESAN se mantuvieron reuniones con los representantes del sector y otras autoridades competentes para determinar la situación de las importaciones de aceite de girasol crudo contaminado procedente de Ucrania.

Ante las circunstancias y con la información disponible en un primer momento, por parte de la AESAN se optó, inicialmente, por efectuar el vaciado del mercado de todo el aceite de girasol de cualquier origen, empresa y marca para proceder a su reposición una vez se dispusiera de las garantías de seguridad certificadas por las empresas bajo la supervisión de las autoridades sanitarias. Esta medida se adoptó en colaboración con el propio sector. (Esta medida fue avalada posteriormente por la petición realizada por la Comisión a los Estados miembros instando a la retirada del mercado de todo el aceite de girasol contaminado originario de Ucrania o las mezclas de aceite que contuviesen aceite de girasol contaminado y de los productos alimenticios que contengan más del 10% el aceite de girasol contaminado de origen Ucrania (o mezclas que contengan el aceite de girasol contaminado de Ucrania).

Estas medidas fueron posteriormente revisadas y modificadas estableciéndose, a nivel comunitario unas medidas definitivas para gestionar los productos que se encontraban en mercado y que habían sido producidos con anterioridad a la declaración de la alerta.

Se promulga la retirada del mercado de todo el aceite de girasol contaminado procedente de Ucrania o de las mezclas que contengan aceite de girasol contaminado de Ucrania, así como la retirada del mercado de

aquellos productos alimenticios que contuviesen más de un 10% de aceite de girasol contaminado procedente de Ucrania (o mezclas que contengan aceite de girasol contaminado de Ucrania), a no ser que pueda demostrarse que el producto alimenticio contiene menos de 300 ppm de aceite mineral.

También es destacable señalar que por parte de la Comisión se exigió una serie de garantías a las autoridades ucranianas para proceder a la exportación de aceite de girasol a la UE y que fueron plasmadas mediante Decisión CE 2008/388, posteriormente modificada.

Por otra parte se establecieron directrices mediante acuerdos adoptados en el Comité de expertos y en el Comité permanente de la cadena alimentaria en relación al método analítico, informes analíticos y directrices de muestreo.

La EFSA realizó una evaluación del riesgo basada en una información muy limitada donde se establece que el contaminante utilizado no resulta preocupante para la salud pública.

A nivel nacional y dentro del marco de actuaciones de control oficial se llevaron a cabo auditorias por parte de las CC AA para establecer la trazabilidad de los productos, se realizó un seguimiento de los resultados analíticos obtenidos de muestras tomadas en mercado y se realizó un seguimiento de la gestión del aceite de girasol contaminado inmovilizado para evitar su desviación de forma inadecuada al consumo.

5.1.2 Detección de melamina en alimentos originarios de China

El pasado 15 de septiembre los Servicios de la Comisión trasladaron, a través del RASFF (Rapid Alert System for Food and Feed - Sistema de Alerta Rápida para Alimentos y Piensos), una notificación categorizada como NEWS, en la que se adjuntaban notas de prensa relativas a la detección de presencia de melamina en leche de fórmula infantil de China y los consiguientes problemas de salud que afectaban en un principio, a 432 niños (con problemas renales) en China, uno de de los cuales había fallecido.



Este producto fue añadido en China intencionadamente en la leche en polvo infantil para aumentar su contenido en proteínas (por el mismo motivo, en 2007, se añadió a trigo y proteína de arroz, productos principales en la producción de comida para mascotas).

Ante la situación creada, los servicios de la Comisión comunican a los Estados miembros la necesidad de recordar la prohibición de importación de este tipo de productos en la UE, recomendando que se lleve a cabo una intensificación de los controles.

Por parte de la Subdirección General de Sanidad Exterior, se remitieron instrucciones precisas (29.09.08 y 16.10.08) a los servicios periféricos para incrementar los controles en aplicación, en primer lugar de la Decisión 2008/757/CE y posteriormente de la Decisión 2008/798/CE.

Desde la primera información recibida de la Comisión, se ha recibido un total de 85 notificaciones a través del RASFF en las que se nos traslada información de distinta índole. 36 News, siete rechazos en frontera, 42 notificaciones como resultado de las investigaciones realizadas por los distintos Estados miembros, de las cuales en once ocasiones, con motivo de haber sido notificada la existencia de distribución en territorio nacional de los productos implicados, se ha procedido a abrir expedientes de alerta, en el ámbito del SCIRI y cuyos principales datos se resumen a continuación:

- Productos implicados: (5) caramelos *white rabbit*; (4) galletas koala; (1) rotuladores para el cuerpo; (1) productos de chocolate.
- comunidades autónomas implicadas: 4
- En todos los casos han finalizado las actuaciones en el ámbito de la red de alerta, al haberse procedido a la retirada del mercado de los productos implicados, estando pendientes de destino final.
- Trasladando resultados analíticos desfavorables a la presencia de melamina obtenidos de distintos productos.



5.1.3 Brote de Hepatitis A por consumo de coquinas procedentes de Perú

A principios del pasado mes de septiembre la Comunidad Valenciana notificó a través del SCIRI la existencia de cinco casos de Hepatitis A, en los que se confirmó su asociación con el consumo de coquinas/tellinas.

Asimismo se informó de un aumento en la incidencia de Hepatitis A desde el mes de mayo de este año, relacionándose, la fuente de infección, en un 18,2% de los casos notificados (28 casos), con el consumo de coquinas/tellinas (nombre científico *Donax spp*) con anterioridad al comienzo de la enfermedad.

El producto asociado al brote consistía en coquinas congeladas procedentes de Perú (Zona FAO 87) y destinadas a tres empresas españolas.

En el momento en que se tiene conocimiento de esta alerta por la AESAN se transmite a través del SCIRI a todos los puntos de contacto nacionales, a la Subdirección General de Sanidad Exterior y al Centro Nacional de Epidemiología, y a los Servicios de la Comisión a través del RASFF (Rapid Alert System for Food and Feed), por tratarse de un producto originario de un país tercero (Perú) y ser necesario su control en las fronteras de la UE.

De las investigaciones realizadas se desprendió que los productos implicados fueron distribuidos en todo el territorio nacional y en otros Estados miembros. Por otra parte se informó a INFOSAN de que no existía distribución fuera de la Unión Europea y que solo están confirmados cinco casos.

Posteriormente como consecuencia del estudio de seguimiento del brote de Hepatitis Tipo A, se comprobó la existencia de un nuevo caso producido por consumo de coquinas procedentes también de Perú y distribuidas por un establecimiento nacional que inició la retirada tras conocer los hechos.

La distribución de los nuevos lotes afectados y sospechosos se realizó prácticamente la totalidad de las comunidades autónomas

Dada la magnitud de los hechos, con fecha 18.11.08 se publicó la Decisión 2008/866/CE , en la que se establece la prohibición de importación de moluscos bivalvos procedentes de Perú recibidas en puestos de ins-

pección fronterizas de la comunidad, independientemente de que hayan sido producidas, almacenadas o certificadas en el país de origen antes de que surta efecto la presente Decisión a excepción de los Pectínidos evisceradas de origen acuícola y los moluscos bivalvos que hayan sido sometidos a un tratamiento térmico según lo fijado en el anexo III, sección VII, capítulo II, punto A.5, letra b), del Reglamento 853/2004.

Tras la publicación de esta Decisión, a nivel nacional se mantuvo una reunión con las CC AA en la que se estableció de manera consensuada, el destino final de los moluscos bivalvos que, procedentes de Perú, se encontrasen en territorio nacional con anterioridad a la entrada en vigor de la Decisión comunitaria.

5.1.4 Detección de dioxinas en carne de porcino de Irlanda

El pasado 6 de diciembre los servicios de la Comisión trasladaron, a través del RASFF, una notificación categorizada como ALERTA con el resultado de las investigaciones llevadas a cabo por las autoridades holandesas relativo a la detección de presencia de policlorobifenilos similares a las dioxinas en carne de cerdo procedente de Irlanda.

Hasta la fecha, los servicios de la Comisión han trasladado a través del RASFF un total de 192 adendas con información relativa a:

- los resultados de las investigaciones en los distintos Estados miembros implicados, productores, distribuidores y receptores de carne de cerdo y productos cárnicos contaminados.
- Informe de la EFSA del 10 de diciembre de 2008.

A nivel nacional, desde el Área de Coordinación de Alertas Alimentarias se procedió a la apertura, en el ámbito del SCIRI del expediente de alerta 2008-201, a raíz de haber tenido conocimiento de la existencia de distribución a un establecimiento de una comunidad autónoma, de mortadela elaborada por una empresa italiana con carne de cerdo contaminada.

Asimismo, las autoridades sanitarias de otra comunidad autónoma comunicaron la retirada del mercado e inmovilización de diversos productos cárnicos de cerdo, cuya implicación, en su mayoría, posteriormente fue confirmada por las autoridades irlandesas.

Actualmente, a nivel nacional todo el producto implicado está retirado del mercado.

En relación con la implicación de diversas granjas de vacuno, los servicios de la Comisión están procediendo al traslado de toda la información relacionada a través de notificaciones categorizadas como NEWS (cuatro hasta el momento) y que se resume a continuación:

- Se ha confirmado que ocho granjas de vacuno en Irlanda del Norte han recibido pienso contaminado: siete de ellas de vacuno de carne y una de vacuno de leche (los análisis de la leche de la granja de vacuno mostraron niveles de contaminación que cumplieran con lo establecido en la legislación comunitaria; incluso si los niveles de la leche no cumplieran con los niveles legalmente establecidos en la UE, los productos lácteos procesados no excederían los niveles máximos admitidos).
- Todas las granjas están bloqueadas y la carne (cortes primarios y secundarios) procedentes de estas ocho granjas ha sido rastreada y retirada /inmovilizada evitando su entrada en el mercado. (Todos los animales serán sacrificados y las carnes de los animales procedentes de estas granjas, desde el 1 de septiembre serán retiradas del mercado y destruidas).
- La Food Standard Agency ha avisado a los consumidores sobre la no existencia de riesgo en el consumo de carne de vacuno de Irlanda del Norte.

III. Procedimientos normalizados de trabajo

Al objeto de definir, describir y documentar el proceso de trabajo del personal, tanto auxiliar como técnico, del Área de control oficial de seguridad alimentaria, de manera que todas las actividades por él desarrolladas respondan a unos estándares de calidad, se ha actualizado el procedimiento normalizado de trabajo para la organización, coordinación, desarrollo y seguimiento de misiones de la Oficina Alimentaria y Veterinaria en España.

Asimismo se ha elaborado el procedimiento relativo a las Directrices Generales para la toma de muestras de canales y ciegos de pollos en mataderos con relación al estudio de prevalencia de *Campylobacter* y *Salmonella*.

IV. Sistema de Información para la Gestión de Alertas Alimentarias e Información del Control Oficial

En el mes de julio del año 2006 se comenzó a desarrollar el denominado Sistema de Información de Gestión de Alertas y Control Oficial (ALCON). Esta nueva aplicación informática que, dará soporte al Sistema de información de Alertas, incorpora como novedad la firma electrónica y la gestión informatizada de las alertas vía electrónica con las comunidades autónomas. Además permitirá unificar las dos bases de datos (alertas y los rechazos en frontera), mejorando la capacidad potencial de explotación de la información.

Se estableció como objetivo de la Subdirección promover el acceso de las CC AA a esta aplicación buscando mayor eficacia en la gestión de consultas al mejorar los tiempos de respuesta mediante los nuevos sistemas de comunicación entre las unidades de la Subdirección y las CC AA.

Este proyecto surgió con el objetivo de diseñar una aplicación con acceso a través de interfaz web que incorporase la información relativa a las notificaciones producidas en el ámbito del SCIRI y a control oficial, tanto en el ámbito de la AESAN como de las CC AA y, que sirviera como una herramienta básica de gestión del control oficial de la seguridad alimentaria integrando todos los desarrollos informáticos actuales, unificando plataformas, lenguajes y criterios funcionales a todos los niveles, con el fin último de profundizar en

la garantía de la seguridad alimentaria a los consumidores, siempre bajo el amparo de los programas plurianuales de control oficial establecidos en el Reglamento (CE) 882/2004.

En este sentido, se puede determinar que el Sistema de Información ALCON, tiene como objetivos los siguientes:

- Optimizar el proceso de integración de los datos de los programas de control oficial.
- Aumentar la eficiencia de la red de alerta, potenciando la gestión electrónica tanto en la red española como en su integración en los sistemas de alerta comunitarios e internacionales.
- Mejorar la calidad de los datos y del análisis de los mismos.
- Adaptar la estructura del sistema de información a la estructura organizativa y de gestión.
- Facilitar la comunicación y el intercambio de información entre todas las administraciones competentes y sectores implicados en materia de seguridad alimentaria.
- Detectar áreas en las que incidir en seguridad alimentaria, facilitando la planificación de la misma.
- Facilitar la gestión y mejorar la información sobre la seguridad de la cadena alimentaria.

Una vez entregado el análisis funcional y ya en fase de pruebas internas, ALCON se ha encontrado con la dificultad del desarrollo en paralelo del nuevo sistema de información del RASFF, que además incorpora nuevos formatos a la gestión de las notificaciones, cuando todavía no tiene un protocolo de intercambio de información que permita a los países que están desarrollando sus sistemas de información continuar con su desarrollo y plazos de ejecución de sus proyectos.

Desde el 16 de junio, se ha venido realizando la tramitación de los expedientes gestionados en el marco del SCIRI a través de la aplicación ALCON.

Inicialmente la gestión solo se realizó por parte de la AESAN, con posterioridad y tras llevar a cabo una charla formativa para los usuarios de las CC AA, se inició una fase de pilotaje en la que se contó con la participación de cuatro comunidades autónomas (Castilla-La Mancha, Galicia, Andalucía y Asturias) en una fase de pilotaje y finalmente desde el 01.01.09 se han incorporado todas las comunidades autónomas.



Se ha realizado una encuesta de satisfacción en relación con la gestión a realizar en la aplicación y la respuesta obtenida hasta el momento muestra la satisfacción de los usuarios.

V. Formación

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.

Estos cursos, sufragados íntegramente por la Comisión Europea, están destinados al personal encargado de realizar las tareas de control oficial dependiente de las administraciones públicas de todos los Estados miembros (EEMM), con el fin de asegurar que los controles se realizan de manera uniforme, objetiva y adecuada en todos ellos.

El marco legal de esta iniciativa se encuentra en el Artículo 51 del Reglamento (CE) N° 882/2004 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 29 de abril de 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.

El pasado 29 de mayo de 2007 se aprobó en Comisión Institucional de AESAN el documento “Normas para el desarrollo de la iniciativa de la Comisión Europea, mejor formación para una alimentación más segura, y procedimiento para la asignación de plazas en el ámbito de la AESAN”, en el que se han definido quiénes son los puntos de contacto, cuales son sus funciones, los criterios y procedimiento de AESAN para la asignación de los cursos y los compromisos adquiridos, tanto por la AESAN, como por los puntos de contacto de las CC AA y los asistentes a los cursos.

La Agencia Española de Seguridad Alimentaria y Nutrición (AESAN) es el punto de contacto nacional para la interlocución con la Comisión Europea en esta iniciativa, manteniendo la necesaria coordinación con la

Dirección General de Salud Pública del Ministerio de Sanidad y Consumo, a través de la Subdirección General de Sanidad Exterior y con el Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación, a través de la Subdirección General Apoyo y Coordinación.

De este modo, el intercambio de información entre España y la Comisión Europea se realiza de acuerdo con el siguiente diagrama de flujo:



En el año 2008 se han realizado un total de 14 cursos en el marco de esta iniciativa, de los cuales: nueve estuvieron destinados a todos los Estados miembros y cinco destinados a terceros países.

Los diez cursos destinados a los Estados miembros y en los que, por tanto, tuvo participación España, son los siguientes:

1. Cursos de formación en APPCC:
 - Tipo 1: Desarrollo, implementación y mantenimiento de sistemas HACCP.
 - Tipo 2: Auditoría del sistema HACCP.
2. Cursos de formación sobre buenas prácticas para controles veterinarios en puestos de inspección fronterizos en aeropuertos.
3. Cursos de formación sobre buenas prácticas para controles veterinarios en puestos de inspección fronterizos de puertos marítimos, ferroviarios y de carretera.

4. Cursos de formación sobre normas de la UE relativas a SANDACH.
5. Cursos formación sobre seguimiento y controles de zoonosis y aplicación de criterios microbiológicos en productos alimenticios.
6. Curso de formación sobre evaluación y registro de productos fitosanitarios.
7. Curso de formación sobre higiene de los alimentos y controles.
8. Curso de formación sobre prevención, control y erradicación de encefalopatías espongiformes transmisibles.
9. Curso de formación sobre controles en sanidad vegetal.

En la tabla adjunta se relacionan el número de participantes con que ha contado nuestro país:

Curso	Nº asistentes España
APPCC	15
PIF PUERTOS	6
PIF AEROPUERTOS	4
SANDACH	8
ZOONOSIS	17
HIGIENE	12
EET	4
SANIDAD VEGETAL	12
Total	78

Teniendo en cuenta que el número de Estados miembros participantes es de 27, en total, de media se calcula que debe haber 53 participantes de cada Estado miembro, por lo que podemos considerar que España ha tenido un resultado favorable en la distribución de participantes.

La distribución de las plazas asignadas a España para cada uno de los cursos es la siguiente:

Curso	Nº Misaco	Nº Mapa	Nº Total
APPCC	10	5	15
PIF PUERTOS	3	3	6
PIF AEROPUERTOS	2	2	4
SANDACH	4	4	8
ZOONOSIS	11	6	17
HIGIENE	9	3	12
EET	1	3	4
SANIDAD VEGETAL	0	12	12
Total	40	38	78

En total, de España han participado un total de 78 personas, de las cuales 40 se han asignado a personal funcionario dedicado a Salud Pública (personal de AESAN, del Ministerio de Sanidad y Consumo y las Direcciones Generales de Salud Pública de las CC AA) y 38 a personal funcionario dedicado a sanidad animal/vegetal (personal del Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación y las Direcciones Generales de Ganadería/Agricultura de las CC AA).

De las 40 plazas destinadas a personal de Salud Pública, la mayor parte se ha destinado al personal funcionario dependiente de las CC AA, con un total de 30 participantes. A la AESAN se han adjudicado un total de cuatro participantes y seis a la Subdirección General de Sanidad Exterior.

Respecto a la participación de las Direcciones Generales de Salud Pública de las comunidades autónomas en esta iniciativa, cabe señalar que las CC AA de Andalucía, Madrid, Asturias y Castilla y León son las que han tenido mayor número de participantes.

2. Curso de "Formación de auditores II"

Durante el año 2008 se han celebrado, organizados por esta Agencia, dos ediciones del curso denominado Formación de auditores II cuyas características se resumen a continuación:

Objetivo: Continuar con la formación de los auditores que realizaron el curso Formación de auditores realizado en 2007 profundizando en conocimientos y prácticas de auditoría.

Empresa formadora: impartidos por la empresa Lloyd's Register España, S. A. (LRQA) que fue seleccionada entre las distintas ofertas que se recibieron de diferentes empresas.

Perfil de asistentes: personal que haya realizado el curso anterior "Formación de auditores".

Fechas: 1ª edición del 15 al 19 de septiembre y 2ª edición del 22 al 26 de septiembre.

Programa: total de 28 horas lectivas.

Sesión	Duración
1. Introducción y objetivos	20 minutos
2. Programa del curso	20 minutos
3. Proceso de auditoría	120 minutos
4. Plan de auditoría	60 minutos
5. Requisitos del Sistema de control oficial Reglamento 882/2004	240 minutos
6. Actividades auditoría: Ejercicio Auditoría Documentación Plan de control. Documentación y categorización de desviaciones	300 minutos
7. Informa de auditoría	60 minutos
8. Actividades auditoría: Ejercicio Auditoría Documentación Plan de control y Programas de Inspección. Documentación y categorización de desviaciones. Presentación de resultados	360 minutos
9. Actividades auditoría: Ejercicio Auditoría Programas de Inspección. Documentación y categorización de desviaciones. Presentación de resultados	120 minutos
10. Actividades auditoría: Ejercicio Plan de auditoría	90 minutos
11. Acciones Correctivas, Seguimiento, Verificación y cierre	60 minutos
12. Ejercicios. Presentación de resultados por cada grupo de trabajo	180 minutos
13. Clausura	60 minutos



3. Participación en labores de formación

Debido a la necesidad cada vez más importante, que por otra parte viene impuesta por las normas comunitarias y nacionales, así como de las recomendaciones de las misiones realizadas por la FVO, el personal dedicado a las labores de control oficial tiene que poseer una formación adecuada a las tareas que ha de llevar, debiendo ser asimismo continuadas. A tal fin las CC AA, las universidades, así como los colegios profesionales y determinadas asociaciones organizan reuniones, jornadas y cursos de formación en los que solicita la participación del personal de esta Subdirección como docente.

En el año 2008 se ha asistido a 18 eventos de dichas características en los que se ha impartido ponencias sobre diversos aspectos en materia de red de alerta y control oficial.

Además a lo largo de seis meses la Subdirección ha recibido a tres becarios a los que ha formado como consecuencia del Acuerdo marco de colaboración entre el Colegio Oficial de Veterinarios de Madrid y la Agencia Española de Seguridad Alimentaria y Nutrición.

Por último el personal de la Subdirección ha asistido a los siguientes cursos:

- Curso de formación de auditores. AESAN 2008. Formación de personal de la Subdirección como auditores especializados.
- *Better training for safer food*: Curso de formación sobre seguimiento y controles de zoonosis, aplicación de criterios microbiológicos en productos alimenticios e investigación de brotes alimentarios. (Dos sesiones).
- *Better Training for safer food*: Curso de formación en materia de APPCC.
- Encuentro de seguridad alimentaria y nutrición.
- Curso de formación para auditores en los estándares internacionales de la industria agroalimentaria IFS, ISO 22000 y BRC.
- Curso básico de alimentación, nutrición y dietas.
- Curso eficiente de Ofimática.
- Curso práctico del Estándar IFS, versión 5.
- Asimismo el personal de esta Subdirección ha participado en labores formativas en organizadas por la Administración General del Estado en el marco de sus planes de formación.



VI. Participación en grupos de trabajo

- 1) **Evaluación permanente del programa de control del Plan Nacional de Investigación de Residuos en Animales y sus Productos (PNIR):** El objetivo es actualizar el procedimiento existente de actuación ante casos no conformes, teniendo en cuenta la experiencia de los últimos años, señalándose diferencias según la especie animal y la forma de cría por lotes de los animales. También se tiene previsto establecer medidas más específicas para determinados productos como son la leche y los huevos.
- 2) **Elaboración de los formatos de carga de datos para la elaboración del Informe Anual del Plan Plurianual:** Para la realización de esta actividad, se creó un grupo de trabajo técnico compuesto por personal perteneciente a todas las Subdirecciones Generales de la AESAN, las CC AA, la DGSPSE del MISACO y el MARM.

VII. Asistencias a reuniones internacionales y nacionales

1. Reuniones de carácter internacional

En relación con las tareas anteriores se acude a reuniones y se forma parte de grupos de trabajo, coordinados por la Comisión Europea, el Consejo, o los Comités del *Codex Alimentarius* para intercambiar opiniones, establecer medidas de aplicación, evaluar planes de investigación y de control, así como del sistema de alerta rápida. El número de reuniones en 2008 ha sido de:

En relación con la UE

- Residuos de Medicamentos Veterinarios (una Bruselas).
- Aceite de girasol procedente de Ucrania (una Bruselas).
- Red de Alerta (dos Bruselas).
- Better training for safer food (una Bruselas).
- Control oficial (dos Grange).
- Eurostat (una Luxemburgo).



- Reunión proyecto alemán de base de datos común de la EFSA, Berlin.
- Seminario sobre inspección sanitaria en mataderos, Lyon.
- Grupo Trabajo Zoonosis Fuentes y Tendencias Zoonosis Comunitario (tres Parma, una Bruselas).
- Recolección datos zoonosis (dos Parma, una Bruselas).
- Grupo de Trabajo de resultados de Pesticidas (una Parma).

Reuniones bilaterales con autoridades competentes de otros EEMM:

- Autoridades de Bosnia-Herzegovina (una Mostar).
- Autoridades de Francia (una Madrid).

Reuniones lideradas por la FAO/OMS

- 16ª Reunión del Comité *Codex* sobre sistema de certificación de importación y exportación de productos alimenticios.
- 26ª Reunión del Comité Coordinador Regional FAO/OMS para Europa en Varsovia, Polonia

2. Reuniones de carácter nacional

Considerando el nuevo enfoque de implicación de todas las etapas de la cadena alimentaria para asegurar la producción, transformación y comercialización de alimentos seguros, se participa en distintos foros de coordinación de otros Departamentos que, de una forma más o menos directa, intervienen en la seguridad alimentaria o en otros eventos en los que son necesarias la colaboración y coordinación interdepartamental.

Entre estos foros, personal de esta Subdirección ha participado en los siguientes:

- Mesa de bienestar animal (5).
- Reuniones sobre residuos por mandato de la Comisión Nacional de Coordinación y el Control de Residuos o sustancias en animales vivos y sus productos (6).
- Comisión Nacional de coordinación de la Investigación y el control de residuos o sustancias en animales vivos y sus productos (1).

- Problemática del mercurio en pez espada (1).
- Problemática de microsporidios en rape (1).
- Coordinación sobre OMG's (2).
- Auditoría general OAV (73).
- Grupo de trabajo informe anual (6).
- Programa Nacional *Salmonella* en broilers (1).
- Estudio de prevalencia *Salmonella* y *Campylobacter* en carne de broiler (3).
- Plan de contingencia de Triquina (1).

VIII. Otras actividades

1. Convenios

Durante el año 2008 se ha llevado a cabo la firma de las correspondientes addendas de renovación de los siguientes convenios y acuerdos específicos:

- Acuerdo específico establecido entre la AESAN y el Colegio Oficial de Veterinarios de Madrid para la formación de alumnos del master en seguridad alimentaria.
- Addenda de renovación del Convenio con el sector de la distribución representado por ANGED y ASEDAS para que los mismos formen parte como punto de contacto de la Red de Alerta Alimentaria.
- Addenda de renovación del Convenio de colaboración entre la Agencia Española de Seguridad Alimentaria y Nutrición, y el Consejo General de Colegios Oficiales de Farmacéuticos, para la difusión de determinada información relativa a la red de alerta alimentaria y otras informaciones relacionadas con la seguridad alimentaria.

2. Respuesta a las cuestiones formuladas a los ciudadanos

Durante el año 2008, se han respondido un total de 70 preguntas que han sido formuladas por los ciudadanos a través del correo electrónico de información AESAN.

Comunicación

- 1. Publicaciones
 - 1.1 Publicaciones periódicas
 - 1.2 Publicaciones unitarias
 - 1.3 Otras publicaciones
- 2 Página web
 - 2.1 Cambios en la web

Comunicación

El año 2008 comenzó con una buena noticia para aquellos ciudadanos que son celíacos y para sus familiares: el 31 de enero se presentó el “Plan de apoyo a la celiaquía”, que ha culminado, justo un año después, en la aprobación del Reglamento 41/2009 sobre composición y etiquetado de productos para personas con intolerancia al gluten. Gracias a la iniciativa de la AESAN, se ha llevado a cabo una antigua petición de los celíacos: que se establecieran límites máximos para poder etiquetar los alimentos como “sin gluten”. Su aplicación supondrá una mejora considerable en la calidad de vida de los celíacos.

En febrero se celebró la II Convención NAOS, en la que se ofrecieron datos del cumplimiento del Código de Auto-regulación de la Publicidad de Alimentos Dirigida a Menores (Código PAOS): a esa fecha (20 de febrero), Autocontrol había resuelto más de 970 anuncios de alimentos y bebidas dirigidos a niños gracias a la implantación del Código.

En 2008 se puso también en marcha el Proyecto Gustino, a través del cual más de 26.000 restaurantes adheridos a Ticket Restaurant, podrán sumarse a la lucha contra la obesidad y por una dieta equilibrada, facilitando a sus clientes menús saludables.

En 2008 se produjo el relevo de la cúpula de la AESAN: el 1 de agosto, Ana María Troncoso González fue nombrada directora ejecutiva de la Agencia, y el 26 de septiembre Roberto Sabrido Bermúdez fue nombrado nuevo presidente de la AESAN.

Respecto de la comunicación de alertas, a lo largo de 2008 se transmitió a la población un total de episodios, aunque no todos fueron alertas. En enero se retiró un preparado infantil a base de soja por presencia de proteínas de leche de vaca y se alertó sobre el consumo de un zumo de noni. En abril se inmovilizó un producto llamado Depuralina, por irregularidades legales. El 25 de ese mes, alertamos a la población por la presencia en el mercado de aceite de girasol contaminado por aceites minerales, procedente de Ucrania. Hasta agosto no tuvimos otra alerta comunicada a la población: la retirada de cinco lotes de leche infantil



13
marzo de 2008
www.aesan.es

Mejorar la vida de los celíacos una prioridad

y además...

- Sanidad y AESAN ponen en marcha un plan de apoyo a los celíacos
- Entregados los premios de la Estrategia NAOS
- Celebrada la II Convención NAOS

por algunos casos de gastroenteritis leve. En septiembre se produjo una alerta y retirada de coquinas, contaminadas por virus de Hepatitis A.

Otro episodio que tuvo mucho eco en los medios de comunicación, fue la presencia de melamina en leche, procedente de China aunque en España no se encontraron prácticamente productos contaminados. Algo parecido sucedió con carne irlandesa contaminada con dioxina: no hubo venta en España, salvo algún producto destinado a irlandeses en España.

En total, se emitieron 78 notas de prensa y comunicados, y se publicaron 37 documentos en la web de AESAN en la sección "Temas relevantes", en muchos casos como refuerzo y ampliación a la información ofrecida a través de las notas de prensa.

1. Publicaciones

Se han publicado ediciones en papel y en CD-ROM. Todas las publicaciones han sido colgadas en la página web, son las siguientes:

1.1 Publicaciones periódicas

Boletín AESAN Noticias: nº 13 (marzo), nº 14 (agosto) y nº 15 (noviembre) y nº 16 (diciembre-enero).
Revista del Comité Científico: nº 7 y nº 8.

1.2 Publicaciones unitarias

Memoria anual

1.3 Otras publicaciones

Guía para escuela activa y saludable

Se trata de una guía para proporcionar orientación y sugerencias a los centros escolares de Educación Primaria para promocionar la actividad física entre los escolares de estas edades. La guía recoge información sobre la importancia de la actividad física para la salud, la prevención de la obesidad y el sedentarismo, y realiza una reflexión sobre el proceso para convertir un centro escolar en una escuela activa. Además, proporciona ideas prácticas para poder implementar y ofrecer una relación de recursos y fuentes de información sobre la promoción de la actividad física en la escuela.

Guía de comedores escolares

Guía con información necesaria para poder elaborar dietas saludables para los escolares, considerando como tal una dieta equilibrada y variada en la que se modere el consumo de ciertos alimentos. Para ello, se recogen algunas consideraciones a tener en cuenta como las necesidades nutricionales de los niños y las niñas en edad escolar, las buenas prácticas nutricionales en restauración colectiva, técnicas culinarias para la elaboración de menús escolares y auto evaluación de los mismos o necesidades nutricionales especiales de algunos niños y niñas en relación con el origen étnico y la religión o alergias e intolerancias alimentarias.

Una alimentación sana para todos

Guía para contribuir a facilitar la integración en España de las personas de culturas y etnias diversas que se han establecido en nuestro país. Se pretende dar a conocer a los recién llegados los distintos tipos de alimentos que van a encontrar, familiarizarles con la gastronomía española y demostrarles que si lo desean, incluso pueden reproducir sus hábitos tradicionales de alimentación consumiendo productos españoles.

También se han elaborado otros materiales importantes:

- Actividades gastronómicas en el entorno escolar. Ideas prácticas para el profesorado (folleto).
- Come sano y muévete. Doce decisiones saludables y consejos para niños y niñas (folleto).

Pirámide NAOS de estilos de vida saludables



El programa piloto Perseo es un programa de promoción de la Alimentación Saludable y la Actividad Física en el ámbito escolar organizado por los Ministerios de Sanidad y Consumo y de Educación y Ciencia, sus Direcciones Territoriales y Provinciales de Ceuta y de Melilla y las Comunidades Autónomas de Andalucía, Canarias, Castilla y León, Extremadura, Galicia y Murcia.

 programa perseo
¡Come sano y muévete!

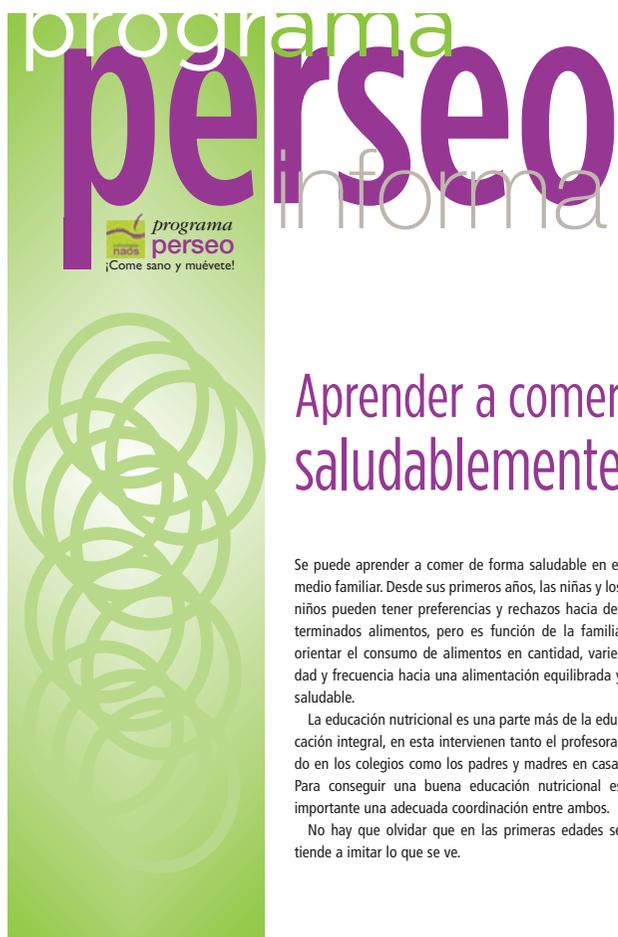


www.perseo.aesan.msc.es

En estas fiestas, come sano y muévete



- En estas fiestas, come sano y muévete (tríptico)
- Durante as festas, come san e móvete (tríptico)
- Cuestionario para la valoración de los materiales de Actividad física saludable del Programa Perseo (folleto).
- Pirámide NAOS y recomendaciones (cartel).
- Pirámide NAOS (cartel).
- Programa PERSEO Informa (dipticos):
 - Pirámide NAOS sobre los estilos de vida saludable.
 - La actividad física en la infancia.
 - Evitar el sedentarismo.
 - La importancia de un buen desayuno.
 - Aprender a comer saludablemente.
 - Cuidar la cantidad: las raciones.
 - Chucherías.
 - ¡Cumpleaños feliz!... y saludable.
 - El peso saludable.
 - Frutas y Hortalizas.
 - Errores frecuentes en la alimentación infantil.
 - Los Juegos de siempre... y la actividad física.
 - Las grasas.
- Cuestionario 1B. Hábitos alimentarios de la población escolar. Cuestionario para los/as niños/as. Exploración física. Análisis de la ingesta alimentaria.
- Cuestionario 2B. Hábitos alimentarios. Hábitos alimentarios de la familia.
- Cuestionario 3B. Hábitos alimentarios de la población escolar. Cuestionario para la familia. KidMed.
- Cuestionario 4B. Hábitos alimentarios de la población escolar. Cuestionario para los/as niños/as (3º y 4º).
- Cuestionario 5B. Hábitos alimentarios de la población escolar. Cuestionario para los/as niños/as (5º y 6º).
- Cuestionario 6B. Las últimas preguntas sobre el proyecto en el colegio.
- Cuestionario 7B. Las últimas preguntas sobre las clases en el colegio.
- Ficha: Actividad 1. Cómo extraer información de un artículo sobre obesidad y salud.
- Ficha: Actividad 1. Cómo extraer información de un artículo sobre obesidad y salud (en gallego).
- Ficha: Actividad 2. El agua.



Se puede aprender a comer de forma saludable en el medio familiar. Desde sus primeros años, las niñas y los niños pueden tener preferencias y rechazos hacia determinados alimentos, pero es función de la familia orientar el consumo de alimentos en cantidad, variedad y frecuencia hacia una alimentación equilibrada y saludable.

La educación nutricional es una parte más de la educación integral, en esta intervienen tanto el profesorado en los colegios como los padres y madres en casa. Para conseguir una buena educación nutricional es importante una adecuada coordinación entre ambos.

No hay que olvidar que en las primeras edades se tiende a imitar lo que se ve.

- Ficha: Actividad 2. El agua (en gallego).
- Ficha: Actividad 3. Cuento de Yasín y Tati.
- FICHA: Actividad 3. Cuento de Yasín y Tati (en gallego).

Todas las publicaciones citadas pueden descargarse de la página web de AESAN, www.aesan.msc.es, así como en www.naos.aesan.msc.es y www.perseo.aesan.msc.es).

2. Página web

La página web de la AESAN cambió su estructura en Junio (desde entonces las visitas se contabilizan con webtrends). A lo largo del año el número de visitas ha sido el siguiente:

- Hasta junio el nº de visitas a AESAN fue de 247.387.
- Desde el mes de julio (webtrends): 198.698.
- El número de visitas a secciones visitadas (organizadas por número de visitas) hasta el mes de junio (contabilizadas con el gestor de contenidos utilizado hasta ese momento, muestra el número de visitas a subsecciones y demás contenido incluido en cada sección).
 - Cadena alimentaria: 699.424.
 - Legislación: 274.353.
 - Sobre AESAN: 60.654.
 - Evaluación de riesgos: 88.285.
 - Publicaciones y estudios: 72.261.
 - Nutrición: 18.620.
 - Control y redes: 60.319.
 - Licitaciones públicas: 7.192.

A partir del mes de julio el número de visitas se contabiliza con webtrends, tan solo muestra el número de visitas a la página principal de cada sección.

Con el cambio de página, la sección **Control y Redes** se dividió en dos secciones, **Control oficial** y **Redes de alerta**. La sección **Licitaciones públicas** paso a llamarse **Perfil del contratante de la AESAN**.

- Cadena alimentaria: 18.529.
- Legislación: 12.146.
- Control oficial: 9.166.
- Redes de alerta: 8.573.
- Publicaciones y estudios: 6.637.
- Nutrición: 6.557.
- Sobre AESAN: 6.373.
- Evaluación de riesgos: 6.170.
- Perfil del contratante de la AESAN: 3.100.

Desde el mes de julio también es posible contabilizar las visitas a las web de **Estrategia Naos** y **Programa Perseo** accediendo a través de la web de la AESAN. El número de visitas a Estrategia Naos fue de 1.792 (número de visitas a la web principal de NAOS accediendo a través de la web de la AESAN). El número de visitas del Portal Perseo ha sido de 1.515.

A lo largo del año el número total de páginas visitadas ha sido de 2.379.747 con una media de 6.520 páginas visitas al día.

El número total de descargas a lo largo del año fue de 51.813. El archivo más descargado a lo largo del 2008 fue la Memoria Anual del 2007 con 1.280 descargas, dicho archivo se colgó en nuestra página web el 7 de agosto de 2008.

En cuanto al **Boletín electrónico**, elaborado desde el gestor de contenidos de la página web y que se envía por correo electrónico, hemos incrementado de forma significativa el número de **suscriptores** durante 2008.

2.1 Cambios en la web

En junio de 2008 el portal web AESAN cambió su diseño gráfico y la estructura de sus contenidos. A continuación detallamos los cambios más significativos.

En el antiguo diseño, la **home** se componía de los siguientes elementos: seis apartados superiores: Sobre AESAN, Control oficial y alertas, Evaluación de riesgos... Debajo de cada uno de ellos aparecían las distintas secciones que los componían: un menú lateral derecho con ocho apartados: Publicaciones y estudios, Licitaciones Públicas, Novedades, **Comparecencia sobre el aceite de girasol del Ministro de Sanidad y Consumo**, Boletín Digital, Enlaces, Multimedia, Preguntas Frecuentes, Como seguro y saludable...



GOBIERNO DE ESPAÑA
 MINISTERIO DE SANIDAD Y CONSUMO
 Agencia española de seguridad alimentaria y nutrición

Bienvenidos Benvinguts Ongi Etorri Benvidos Wellcome Bienvenue

Mapa del Sitio Contacto Buscador

AGENCIA ESPAÑOLA DE SEGURIDAD ALIMENTARIA Y NUTRICIÓN

Sobre AESAN	Control Oficial y Alertas	Evaluación de Riesgos	Cadena Alimentaria	Legislación	Nutrición
<ul style="list-style-type: none"> Quiénes somos Estructura Donde Estamos Centro Nacional de Alimentación Laboratorio Comunitario de Referencia de Biotoxinas Marinas 	<ul style="list-style-type: none"> Procedimientos Informes Técnicos Planes Nacionales Específicos Memoria Anual de Actuaciones Red de Alerta 	<ul style="list-style-type: none"> Comité Científico Coordinación Científica Estudios Otras Actividades Científicas Nuevos Alimentos y OGM Guías para Solicitud de Evaluaciones Riesgos Alimentarios nodoAESAN 	<ul style="list-style-type: none"> Registro General Sanitario de Alimentos Gestión segura de Alimentos Gestión de Riesgos Químicos Gestión de Aguas envasadas Gestión de Aspectos Nutricionales Formación Antropozoonosis de Origen Alimentario Gestión de productos de origen animal 	<ul style="list-style-type: none"> De interés General Específica del ámbito Alimentario Sentencias Acciones de Cesación 	<ul style="list-style-type: none"> Estrategia (en proceso) Programa PERSEO

AESAN Informa
 Publicaciones y Estudios
 Licitaciones Públicas
 Novedades
Comparecencia sobre el aceite de girasol del Ministro de Sanidad y Consumo
 Boletín Digital
 Enlaces
 Multimedia
 Preguntas Frecuentes
 Como seguro y saludable

Instituto Nacional del Consumo
 Instituto de Salud Carlos III
 Agencia española de medicamentos y productos sanitarios
 Instituto Nacional de Gestión Sanitaria
 Delegación del Gobierno para el Plan Nacional sobre Drogas
 Organización Nacional de Trasplantes

Guía de navegación | Aviso Legal | Accesibilidad

W3C HTML 4.01 ACAG 1.0



The screenshot shows the AESAN website interface. At the top, there are logos for the Spanish Government, the Ministry of Health and Consumer Affairs, and AESAN. A navigation bar includes links for 'Inicio AESAN', 'AESAN Informa', 'Noticias', 'Boletín Digital', 'Enlaces', 'Multimedia', 'Preguntas Frecuentes', and 'Come seguro y saludable'. A search bar is located in the top right corner. The main content area is divided into several sections:

- Publicaciones y Estudios:** Features a prominent article titled 'Memoria Anual 2006' dated 11/10/2007, with a 'ver Descargar' link.
- BOLETINES:** Lists three news items:
 - AESANoticias Nº 13. Mejorar la vida de los celíacos una prioridad (01/03/2008) - ver Descargar (895 kb)
 - AESANoticias Nº 12. Seguridad Alimentaria y Nutrición (01/11/2007) - ver Descargar (1002 kb)
 - AESANoticias Nº 11. Seguridad Alimentaria y Nutrición (01/05/2007) - ver Descargar (510 kb)
- AESAN Informa:** A sidebar on the right containing news notes:
 - 02/06/2008: Benat Soria ofrece a las COAA un gran Pacto por la Sanidad para garantizar el futuro del Sistema Nacional de Salud.
 - 28/05/2008: NOTA DE PRENSA. La web de la AESAN sobre dietas milagro ya ha sido visitada por más de 87.300 personas.

En la nueva **home**, los contenidos se clasifican en un menú superior (Inicio AESAN, Noticias, Temas relevantes, etc) y un menú lateral izquierdo (Sobre AESAN, Actividades institucionales... En la parte central aparecen las seis últimas notas de prensa publicadas en la web.



Agencia Española de Seguridad Alimentaria y Nutrición

Bienvenidos | Benvinguts | Ongi Etan | Servidos | Welcome

Haga clic aquí para ir al Mapa del Sitio

Inicio AESAN | Noticias | Temas relevantes | Boletín digital | Preguntas frecuentes | Enlaces | Multimedia | Come Seguro y Saludable

Sobre AESAN

- Actividades Institucionales
- Control Oficial
- Red de Alerta Alimentaria
- Evaluación de Riesgos
- Registro General Sanitario de Alimentos
- Cadena alimentaria
- Legislación
- Nutrición
- Publicaciones y Estudios
- Perfil del contratante de la AESAN

Temas relevantes

- Ésteres de 3-MCPD
- Actualización de la Caja de Herramientas de Acrilamida
- Publicación del Reglamento (CE) Nº 124/2009 sobre los contenidos máximos de coccidionstáticos e histomonstáticos en alimentos consecuencia del fenómeno de transferencia inevitable en los piensos a los que no están destinados.
- Informe Nacional de fuentes y tendencias de zoonosis y agentes zoonóticos en animales y alimentos y brotes de enfermedades de origen

A.E.S.A.N.

24/03/2009	20/03/2009	18/03/2009	17/03/2009	13/03/2009	12/03/2009
Publicación de las opiniones científicas de E... [ampliar]	El Gobierno aumenta la seguridad alimentaria ... [ampliar]	La AESAN edita una guía para mejorar la infor... [ampliar]	Dietas de adelgazamiento y productos dirigido... [ampliar]	Finalización de la prórroga para la aplicacó... [ampliar]	II Premios NAOS [ampliar]






Además, en el lateral izquierdo encontramos los últimos contenidos del apartado Temas relevantes.



The screenshot shows the website for the Agencia Española de Seguridad Alimentaria y Nutrición (AESAN). At the top, there are logos for the Spanish Government and the Ministry of Health and Consumption, along with the AESAN logo. The main navigation bar includes links for Inicio AESAN, Noticias, Temas relevantes, Boletín digital, Preguntas frecuentes, Enlaces, Multimedia, and Come Seguro y Saludable. A sidebar on the left lists various topics such as 'Sobre AESAN', 'Control Oficial', and 'Evaluación de Riesgos'. The 'Temas relevantes' section in the sidebar is highlighted with a red box and contains the following items:

- ☆ Ésteres de 3-MCPD
- ☆ Actualización de la Caja de Herramientas de Acrilamida
- ☆ Publicación del Reglamento (CE) Nº 124/2009 sobre los contenidos máximos de cocciostáticos e histomonostatos en alimentos consecuencia del fenómeno de transferencia inevitable en los piensos a los que no están destinados.
- ☆ Informe Nacional de fuentes y tendencias de zoonosis y agentes zoonóticos en animales y alimentos y brotes de enfermedades de origen

The main content area features a header with the text 'A.E.S.A.N.' and a table of recent news items:

24/03/2009	20/03/2009	18/03/2009	17/03/2009	13/03/2009	12/03/2009
Publicación de las opiniones científicas de E... [ampliar]	El Gobierno aumenta la seguridad alimentaria ... [ampliar]	La AESAN edita una guía para mejorar la infor... [ampliar]	Diets de adelgazamiento y productos dirigido... [ampliar]	Finalización de la prómoga para la aplicació... [ampliar]	II Premios NAOS [ampliar]

At the bottom of the page, there is a row of logos for partner organizations, including the Centro Nacional Alimentación, CRMA, naos, Programa perseo, and others.

La estructura de la información también ha cambiado y por ello, en lugar de acceder directamente a algunos contenidos como ocurría en el portal antiguo ahora en algunos apartados aparecen clasificados por tipos, como por ejemplo en Publicaciones y estudios, Perfil del contratante de la AESAN, etc, lo que ayuda a localizar de una forma más rápida la información que se está buscando.



En el apartado de Boletín digital también es patente el cambio que ha supuesto el nuevo diseño del portal. En el antiguo, no se podía consultar la información a menos que el usuario estuviera suscrito.



The screenshot shows the top navigation bar of the AESAN website. It includes the Spanish Government logo, the Ministry of Health and Consumer Affairs, and the AESAN logo. A search bar is present with a 'Buscador' label and a 'Busqueda Avanzada' link. A navigation menu contains links for 'Inicio AESAN', 'AESAN Informa', 'Noticias', 'Boletín Digital', 'Enlaces', 'Multimedia', 'Preguntas Frecuentes', and 'Come seguro y saludable'. The 'Boletín Digital' section is highlighted, showing a subscription form with a text input field labeled 'escriba su correo' and three radio buttons for 'Suscripción', 'Cancelación suscripción', and 'Descarga de boletines'. An 'aceptar' button is located below the form. At the bottom of the navigation bar, there are links for 'Guía de navegación', 'Aviso Legal', and 'Accesibilidad'.



The screenshot displays the main content area of the website. A navigation bar at the top lists 'Noticias', 'Temas relevantes', 'Boletín digital', 'Preguntas frecuentes', 'Enlaces', 'Multimedia', and 'Come Seguro y Saludable'. The 'Boletín digital' section is active, showing a list of digital bulletins. The list includes:

- Boletín Digital de Marzo de 2009**: 03/03/2009 - Noticias [ampliar]
- Boletín Digital de Febrero de 2009**: 05/02/2009 - Noticias [ampliar]
- Boletín Digital de Enero de 2009**: 07/01/2009 - Noticias [ampliar]
- Boletín Digital de Diciembre de 2008**: 05/12/2008 - Noticias [ampliar]

 On the right side, there is a 'Noticias' section with two news items:

- 24/03/2009: Publicación de las opiniones científicas de EFSA sobre solicitudes de declaraciones saludables de los alimentos bajo el artículo 14 del Reglamento 1924/2006 [ampliar]
- 20/03/2009: El Gobierno aumenta seguridad alimentaria de los ciudadanos al regular la información de los animales destinados al sacrificio [ampliar]

 Below the news items is a 'Temas relevantes' section with one item:

- 24/03/2009: Orden de 17 de marzo de 2009, por la que se aprueba la lista de vacantes de los Organismos Públicos de Investigación [ampliar]

Con el nuevo portal cualquier usuario puede consultar on line todos los boletines esté o no suscrito y además puede descargarlos en pdf manteniéndose además la posibilidad de darse de alta o cancelar la suscripción enviando un correo electrónico al buzón contenidosweb@msc.es.

El nuevo diseño se adecúa a las reglas de accesibilidad que establece el grupo de trabajo WAI, componente del consorcio W3C en su nivel A. Sin embargo, estamos trabajando para alcanzar el nivel AA que se exige a las páginas web de administraciones públicas y que estará disponible próximamente.

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

1. Presentación
2. Información al ciudadano
3. Facilitar el acceso a opciones más saludables
 - 3.1. Reducción del contenido de sal en el pan elaborado en España
 - 3.2. Restaurantes promotores de una alimentación saludable. Programa Gustino
4. Sinergias con otras administraciones y entidades
 - 4.1 Programa PERSEO: Programa Piloto Escolar de Referencia para la Salud y el Ejercicio contra la Obesidad
 - 4.2 Programa de clases y talleres sobre alimentación, cocina y hábitos saludables para niños
 - 4.3 Colaboración con las comunidades autónomas
 - 4.4 El código PAOS
5. II Convención NAOS
6. II Premios NAOS
 - 6.1 Evaluación previa en la AESAN
 - 6.2 El Jurado
 - 6.3 Los ganadores de la edición de 2008
 - 6.4 Estadística de los Premios Estrategia NAOS

Programa Piloto Escolar de Referencia para la Salud y el ejercicio, contra la Obesidad (Programa PERSEO)

1. Observatorio de la Obesidad

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

1. Presentación

El reto planteado de invertir la tendencia de la obesidad es de tal envergadura que cada vez es más evidente la necesidad de plantear un enfoque multidisciplinar e intersectorial, que supere el ámbito estrictamente sanitario e incorpore a otros sectores de la sociedad que pueden y deben desempeñar un papel destacado en la lucha contra la obesidad. Como puede comprobarse en este balance de actuaciones del año 2008, ésta es una de las claves en el desarrollo de la Estrategia NAOS: el fomento de la colaboración público-privada y la creación de vínculos entre los distintos proyectos en marcha, estableciendo políticas facilitadoras y potenciadoras de recursos, especialmente teniendo en cuenta la actual coyuntura económica.

En la mayoría de los programas desarrollados se ha contado con la participación de otras administraciones (estatales, autonómicas o locales), empresas y asociaciones empresariales, universidades, sociedades científicas, asociaciones profesionales u organizaciones de consumidores, propiciando las sinergias entre organizaciones y procurando alcanzar una mayor efectividad y eficiencia en las actuaciones propuestas.

Durante el año 2008 se ha colaborado con el Ministerio de Medio Ambiente y Medio Rural y Marino en una campaña de promoción del consumo de frutas de temporada dirigida a la población infantil. Con las comunidades autónomas se ha trabajado en el Programa PERSEO, un programa piloto de intervención educativa para promover hábitos alimentarios saludables y la práctica habitual de actividad física en el que están participando las Consejerías de Sanidad y Educación de Canarias, Murcia, Andalucía, Extremadura Galicia y Castilla y León, Ceuta y Melilla, con la participación de 67 colegios, 13.000 niños de entre 6 y 10 años, sus educadores, las familias y los centros de atención primaria.

Esta aproximación al problema de la obesidad a través de alianzas y acuerdos de colaboración no sólo está realizándose con otras administraciones sino también con sociedades científicas, organizaciones profesio-



nales y empresariales: con la asociación de cocineros europeos Eurotoques se ha puesto en marcha un programa de actividades educativas sobre alimentación y cocina, dirigidas a niños de 9 a 12 años; con la Fundación Dieta Mediterránea y la empresa Accor Services hemos establecido la red de restaurantes saludables "Gustino" y con varias instituciones públicas y privadas repartidas entre seis países europeos hemos iniciado un proyecto europeo, denominado "Proyecto Food", para promocionar hábitos alimentarios saludables en el lugar de trabajo.

Estos son los ejemplos más destacados de colaboración, en el marco de la estrategia NAOS, que se han realizado durante el año 2008, pero hay otros que se describen con más detalle a continuación.

2. Información al ciudadano

Durante el año 2008, el Ministerio del Medio Ambiente y Medio Rural y Marino (MARM) ha lanzado la campaña "Frutas de temporada. Verano 2008", que cuenta con el apoyo de la Agencia de Seguridad Alimentaria y Nutrición. En ella se fomenta el consumo de fruta de temporada y la práctica de actividad física en la población infantil. Se han editado 200.000 folletos y 2.000 carteles que han sido distribuidos durante los meses de junio y julio en mercados municipales, cadenas de supermercados, simposios y ferias nacionales e internacionales en las que participa MARM y en cooperativas agroalimentarias. En colaboración con la Asociación Española contra el Cáncer se hizo una reedición especial de 20.000 folletos que fueron distribuidos a través de las juntas municipales. Durante el mes de julio se difundió la campaña en diferentes medios de comunicación con la emisión de un anuncio publicitario por las cadenas nacionales de TV, cuñas de radio en las principales emisoras e inserciones del anuncio publicitario en periódicos nacionales y de difusión gratuita. Además se ha realizado una acción dinámica en playas de Ibiza, Alicante, La Coruña y Málaga donde se han repartido 8.000 folletos y regalos promocionales de la campaña.



3. Facilitar el acceso a opciones más saludables

3.1 Reducción del contenido de sal en el pan elaborado en España

Es conocida la relación existente entre los niveles elevados de ingesta de NaCl e hipertensión arterial, por ello la Organización Mundial de La Salud (OMS) recomienda limitar la ingesta diaria de sodio a menos de 2 g., manteniendo el consumo de sal por debajo de 5 g. al día.

El pan es el producto que más contribuye a la ingesta de NaCl en la población adulta, en España, aporta el 19 % del total del sodio ingerido, seguido del jamón, embutido y fiambres. En los niños, son estos mismos alimentos los mayores responsables de la ingesta de sodio, si bien el pan pasa a ocupar un segundo lugar. En el año 2004 en el marco de la Estrategia NAOS, la Confederación Española de Organizaciones de Panaderías (CEOPAN) y la Asociación Española de Fabricantes de Masas Congeladas (ASEMAC) acordaron con el Ministerio de Sanidad y Consumo una reducción en el porcentaje de sal utilizado en la elaboración de pan, que pasaría de los 22 g de NaCl /kg de harina hasta un máximo de 18 g de NaCl /kg de harina en un periodo de cuatro años, disminuyendo a razón de un gramo cada año. Este compromiso quedó reflejado mediante la firma en febrero del 2005, de un convenio de colaboración entre el Ministerio de Sanidad y Consumo y La Confederación Española de Organizaciones de Panadería (CEOPAN).

La Agencia Española de Seguridad Alimentaria y Nutrición ha llevado a cabo un estudio de seguimiento del contenido de sal en el pan elaborado en nuestro país. La ejecución comenzó a final del año 2007 habiéndose recogido en colaboración con las CC AA cerca de 800 muestras de pan. Para el muestreo se tuvieron en cuenta los datos generales de consumo de pan en España habiéndose incluido diferentes tipos de pan tanto de tipo artesanal como de tipo más industrial y elaborado a partir de masa congelada.

Los análisis han sido realizados en su mayor parte en el Centro Nacional de Alimentación de la Agencia Española de Seguridad Alimentaria y Nutrición, habiéndose contado además con la colaboración del Departamento de química analítica, nutrición y bromatología, de la Facultad de Veterinaria de la Universidad de Santiago de Compostela.

Los resultados del estudio, que finalizó en la segunda mitad del año 2008, han demostrado que desde la firma del convenio se ha llevado a cabo una reducción notable en la cantidad de sal adicionada en el proceso de elaboración del pan.

En concreto los análisis indican que el contenido medio de NaCl se sitúa en 16,3 g de NaCl por Kg. de harina panificable, habiéndose alcanzado en la mayoría de las CC AA el objetivo final de compromiso de reducción para el año 2009. Asimismo se ha observado, que no existen diferencias notables entre los distintos tipos de pan analizado, si bien la dispersión de los resultados obtenidos es ligeramente superior en el caso del pan elaborado de un modo más artesanal.

3.2 Restaurantes promotores de una alimentación saludable. Programa Gustino

Es un proyecto organizado conjuntamente por la AESAN, la red de restaurantes Accor Services y la Fundación Dieta Mediterránea para fomentar la elección de alimentos saludables incrementando su oferta en los menús.

Los establecimientos que se han adherido al proyecto deben cumplir unos requisitos para poder ser incluidos en él, que han sido establecidos y elaborados por Accor Services FDM y la AESAN. Una vez verificado que los establecimientos reúnen los requisitos exigidos, se les requiere la asistencia obligatoria a cursos informativos sobre las pautas de una alimentación equilibrada y saludable.

Los establecimientos adheridos al proyecto tienen un distintivo externo que se coloca en la puerta de entrada con la mascota Gustino. Durante el año 2008 se han adherido al programa unos doscientos restaurantes distribuidos por varias ciudades de toda España, fundamentalmente en Madrid y Barcelona, y están pendientes de adhesión una cantidad similar que lo han solicitado, en los que falta verificar que cumplen los requisitos exigidos.



4. Sinergias con otras administraciones y entidades

4.1 Programa PERSEO: Programa Piloto Escolar de Referencia para la salud y el ejercicio contra la obesidad

Conscientes de la importancia de la educación nutricional en la edad infantil, los Ministerios de Sanidad y Consumo y de Educación, Política Social y Deporte pusieron en marcha, en el año 2007, el programa piloto Perseo de promoción de la alimentación saludable y la actividad física en el ámbito escolar. En el desarrollo del programa también participan, a través de una comisión gestora, las Consejerías de Sanidad y de Educación de las seis comunidades autónomas con mayor prevalencia de obesidad infantil (Andalucía, Canarias, Castilla y León, Extremadura, Galicia y Murcia). Además, se cuenta un Comité de Expertos integrado por técnicos de gran experiencia y solvencia técnica.

Durante el curso escolar 2008/2009 se está evaluando a los alumnos que han participado en la intervención y se podrá valorar cuales son las herramientas más adecuadas para promover un estilo de vida más saludable desde la infancia. Si la evaluación final del Programa Perseo es positiva (los resultados finales se conocerán en el año 2010), se podrá extender la intervención a otros centros y otras CC AA.

4.2 Programa de clases y talleres sobre alimentación, cocina y hábitos saludables para niños

Este programa piloto consta de clases y actividades prácticas dirigidas a niños de 9-12 años en los que se les da a conocer una alimentación y cocina sanas. Se está desarrollando en 25 colegios de toda España, durante el curso 2008-2009 y está dirigido a niños de 9-12 años. Participan en esta iniciativa además de los colegios, la asociación de cocineros europeos EUROTOQUES, encargados de impartir los talleres, el Ministerio de Medio Ambiente, Medio Rural y Marino y la AESAN aportando material educativo de apoyo. Se impartirán las clases y talleres mensualmente y se complementarán con la celebración de dos actividades lúdico-pedagógicas anuales: "El día del gusto o Día europeo de la alimentación y cocina sanas" que se celebró el 6 de noviembre de 2008 en el que cien cocineros se desplazaron a diferentes colegios nacionales para impartir una lección magistral a los escolares y "La fiesta del producto de temporada" que se cele-



brará durante la primera quincena del mes de junio de 2009, y servirá para clausurar el ciclo formativo sobre la alimentación y cocina sana haciendo especial énfasis en el consumo de frutas y verduras de temporada. En este acto los niños deberán protagonizar parte de los talleres con los cocineros, preparando un plato sano, rápido y sencillo con alguno de estos productos.

4.3 Colaboración con las comunidades autónomas

Se ha constituido un grupo de trabajo formado por representantes de las diferentes comunidades autónomas para abordar temas relacionados con la Estrategia NAOS. Su finalidad es facilitar el intercambio de información entre las CC AA y la AESAN sobre políticas, programas y actividades que se desarrollen a nivel internacional, nacional, autonómico y local; y promover el desarrollo de acciones, medidas o iniciativas conjuntas y coordinadas, para la promoción de la alimentación saludable y la actividad física en los que se integren sistemas para su seguimiento y evaluación.

Considerando las acciones propuestas en el *Libro blanco* de la Comisión Europea para una estrategia europea sobre problemas de salud relacionados con la alimentación, el sobrepeso y la obesidad; asumiendo las líneas de actuación aprobadas en el segundo plan de acción europeo de la Organización Mundial de la Salud sobre políticas de nutrición y alimentación, 2007-2012; y teniendo en cuenta las conclusiones extraídas de la I y II Convención NAOS, se han identificado las siguientes áreas prioritarias de actuación conjunta en las que se trabajará durante 2008-2009:

- **Condiciones nutricionales en los comedores escolares:** elaborar un protocolo donde se establezcan las condiciones nutricionales mínimas en la planificación de los menús escolares, que sea aprobado por consenso en todo el territorio nacional y que incluya un seguimiento y evaluación de los resultados obtenidos.
- **Promoción de la actividad física:** desarrollar una propuesta de intervención para potenciar la práctica regular de actividad física como una medida de promoción de la salud.
- **Diseño y aplicación de indicadores sobre el consumo alimentario y la práctica de actividad física:** el seguimiento y evaluación de las acciones o medidas desarrolladas debe ser un componente ineludible

de las políticas y planes de acción de prevención de la obesidad y de promoción de estilos de vida saludables, y han de permitir medir la efectividad y la mejora continua de las actuaciones propuestas. Es necesario, iniciar el desarrollo de un conjunto de indicadores, que sean comparables entre autonomías y a nivel internacional.

4.4 El código PAOS

El objetivo principal del Código de autorregulación de la publicidad de alimentos dirigida a menores, prevención de la obesidad y salud (o Código PAOS) de FIAB es establecer un conjunto de reglas que guíen a las compañías adheridas en el desarrollo, ejecución y difusión de sus mensajes dirigidos a menores (con especial atención a los niños y niñas de menos de 12 años) para evitar una excesiva presión publicitaria sobre ellos y contribuir a fomentar entre la población infantil y juvenil hábitos saludables de alimentación y la práctica de ejercicio físico. La Asociación para la autorregulación de la comunicación comercial AUTOCONTROL es el organismo encargado del control de la aplicación y el cumplimiento de sus normas, en el marco de lo establecido en el “Acuerdo sobre la autorregulación de la publicidad de alimentos y bebidas dirigida a menores” firmado el 9 de junio de 2005 entre el Ministerio de Sanidad y Consumo, FIAB y AUTOCONTROL.

El Código cuenta con una comisión de seguimiento, que está formada por un representante de la AESAN, que actúa como presidente, tres representantes del consejo de consumidores y usuarios, tres representantes de la FIAB y un representante de la Asociación Española de Anunciantes y un representante de la Asociación para la Autorregulación de la Comunicación Comercial AUTOCONTROL, con voz pero sin voto, que ejerce las funciones de Secretaría. Una de las funciones de esta comisión es evaluar periódicamente la aplicación del Código PAOS, analizando los informes sobre su cumplimiento, presentados por AUTOCONTROL.

Los datos de la actividad desarrollada por AUTOCONTROL realizada a través de los mecanismos de resolución extrajudicial de controversias (Jurado de la publicidad) y de consulta previa o *copy advice* en el periodo comprendido entre el 1 de enero y el 30 de septiembre de 2008 son los siguientes:

Asesoramiento y consulta previa (copy advice)		
1. Consulta previa sobre anuncios a los que resulta aplicable el Código PAOS.		
1.1 N° de solicitudes de consulta previa sobre anuncios a los que resulta aplicable el Código PAOS.		
	Enero-Septiembre 08	Desde 15 sept.-a 30 Sept. 08
N° de consultas previas solicitadas PAOS	273	1.249
1.2 Resultado de las consultas previas sobre anuncios a los que resulta aplicable el Código PAOS		
Consultas previas solicitadas PAOS		Enero-Septiembre 08
Positivas (no se encuentran motivos que desaconsejen su emisión)		179
Con modificaciones (se ha recomendado introducir cambios en el anuncio)		88
Negativas (se ha desaconsejado la difusión del anuncio)		6
1.3 Motivos por los que antes de su difusión, se ha recomendado introducir en los proyectos anuncios de alimentos dirigidos al público infantil, o se ha desaconsejado su emisión		
Motivos <i>copy advice</i> negativos y con modificaciones en relación con las normas del Cód. PAOS		Enero-Septiembre 08
Principio de legalidad: publicidad desleal, niños en situación de peligro, incitación directa a la compra (Norma1)		11
Veracidad	Presentaciones sonoras, visuales que pueden inducir a error sobre que pueden inducir a error sobre las características del producto	47
	Ausencia de información adicional necesaria para el público infantil	0
Presión de ventas	Crear la impresión de que la compra o consumo del producto de mayor aceptación entre amigos y compañeros (Norma 11)	0
	Llamamiento directo a los niños a adquirir el producto, o incitarles persuadir a los padres	20
Restricciones relativas a la presencia y participación de personajes famosos (Norma 13)		14
Fomento de uso peligroso del producto		1
Promociones	Obligación de mostrar claramente el producto principal (Norma 17)	10
	Obligación de expresar con sencillez y claridad las condiciones esenciales de las ofertas promocionales (Norma 18)	19
Educación nutricional	Incitar o presentar situaciones de consumo inmoderado, hábitos de vida sedentarios (Norma 23)	2
Otros		0
2. Consulta legales atendidas relacionadas con el Código PAOS		
		Enero-Septiembre 08
Consultas legales atendidas relacionadas con el Código PAOS		95



Resolución extrajudicial de reclamaciones				
1. N° de reclamaciones presentadas ante el Jurado de la Publicidad referidas a anuncios a los que resulta aplicable el Código PAOS				
		Enero-Septiembre 08	Desde 15 sept.-a 30 Sept. 08	
N° reclamaciones presentadas ante el Jurado por presunta infracción del Código PAOS		3	15	
2. Resultado de las reclamaciones presentadas ante el Jurado de la Publicidad referidas a anuncios a los que resulta aplicable el Código PAOS				
		Enero-Septiembre 08	Desde 15 sept.-a 30 Sept. 08	
Resultado	Aceptación de la reclamación por la empresa reclamada	–	3	
	Acuerdo de mediación entre el reclamante y la empresa reclamada	1	2	
	Resolución del Jurado	Estimación total	–	3
		Estimación parcial	–	2*
Desestimación		2	3	

5. II Convención NAOS

Los días 20 y 21 de febrero de 2008 tuvo lugar la celebración de la II Convención NAOS en la Agencia Española de Seguridad Alimentaria y Nutrición, en la que se hizo balance de los tres años de Estrategia NAOS. Fue inaugurada oficialmente por el Ministro de Sanidad y Consumo, quien hizo entrega de los galardones y diplomas a los ganadores de los Premios Estrategia NAOS.

Durante su celebración fue expuesto el Segundo Plan de acción europeo sobre políticas de nutrición y alimentación (2007-2012) por Francesco Branca, asesor regional sobre nutrición y garantía alimentaria de la Oficina Regional Europea de la OMS. El Plan establece como objetivos nutricionales principales: la reducción del consumo de ácidos grasos saturados y trans, azúcares y sal, y el incremento de la ingesta de fruta y verdura; y propone entre otras áreas de actuación: Adopción de políticas de alimentación escolar, promover la reformulación de alimentos, proporcionar una mejor información a los consumidores a través de guías, campañas, etiquetado etc., y aumentar y mejorar las condiciones para realizar actividad física.

Además tuvieron lugar cuatro mesas redondas donde se presentaron y debatieron los siguientes temas:

- La necesidad de mejorar la calidad nutricional en los comedores escolares.
- La promoción de una alimentación saludable y la práctica de actividad física en el centro de trabajo.
- Modelos de información nutricional de los alimentos para proporcionar mejor información al consumidor.
- Presentación de los objetivos y funciones del Observatorio de la obesidad.

Las conclusiones obtenidas de los debates mantenidos en las mesas redondas fueron:

- 1 La escuela constituye un marco que propicia actuaciones para crear hábitos, entre la población infantil que les permita adquirir habilidades y conocimientos que favorezcan su salud y bienestar. Es necesario seguir mejorando la calidad nutricional de los menús escolares, añadiendo a los controles higiénico-sanitarios que actualmente se llevan a cabo en los centros, controles del equilibrio dietético nutricional que aportan los menús.
- 2 Es prioritario llegar a un acuerdo para elaborar un protocolo donde se establezcan las condiciones mínimas, desde el punto de vista nutricional en la planificación de los menús escolares, que sea aprobado por consenso en todo el territorio nacional y que incluya un seguimiento y evaluación de los resultados obtenidos.
- 3 Son necesarios programas de intervención para mejorar la formación en nutrición de los diferentes sectores implicados: familiar, educativo y sanitario. Esta necesidad es decisiva en el ámbito familiar con el objetivo de que desde la familia se continúe la transmisión de hábitos saludables a los hijos, complementando en el hogar la aportación nutricional de los menús escolares.
- 4 La promoción de la salud en el trabajo es fundamental para alcanzar un mejor nivel de salud, y para mantener una adecuada actividad laboral. El ámbito laboral es idóneo para desarrollar programas y actividades de promoción de la salud. Para ello deben llevarse a cabo tres líneas de acción: prevención de riesgos laborales, cambios en la organización del trabajo e intervenciones voluntarias.
- 5 Una empresa saludable es aquella donde la salud queda integrada como parte de la práctica diaria, y se facilita, se aprovecha y se reconoce todas las oportunidades para ejercer el control sobre la salud. Los empresarios y directivos deben poner máximo interés en las actividades de promoción de la salud en el trabajo, para mejorar la productividad de sus trabajadores, mejorar la calidad y la satisfacción en la empresa, promover una imagen positiva, como parte de su responsabilidad social sobre la salud de los ciudadanos.

- 6 La población laboral (generalmente joven y sana) frecuenta poco los servicios sanitarios y por ello se beneficia poco de las actuaciones preventivas; sin embargo, acude de forma periódica a los reconocimientos médicos realizados por las mutuas, representando una buena oportunidad para la detección precoz de los estilos de vida perjudiciales y de diversos factores de riesgo, entre ellos los de riesgo cardiovascular. El ámbito laboral es un entorno muy adecuado para mejorar los estilos de vida y establecer actividades preventivas.
- 7 Es indispensable que exista una información clara, comprensible, coherente y útil, que ayude al consumidor a elegir los productos que quiere consumir, y en esto tienen responsabilidad la administración y la industria. La información y etiquetado nutricional deben ser homogéneos para facilitar su comprensión por el ciudadano. Es necesario formar e informar a la población para que pueda interpretar de modo correcto el etiquetado de los alimentos que adquiere. La normativa que se promulgue, debe tratar de perseguir estos objetivos.
- 8 El sistema de información nutricional común que se implante debe estar basado en unos valores de referencia diarios, los cuales deberían ser los mismos para todos los productos, independientemente de su marca, y expresados con las mismas palabras y siglas para evitar la confusión, que lo contrario significa para el ciudadano. Estos valores deben estar sustentados por conocimientos científicos sólidos.
- 9 Las alegaciones nutricionales en los envases de los alimentos son mensajes que generan confianza en el consumidor, por lo que su regulación debe ser rigurosa; sin embargo, la nueva normativa deja abiertos algunos interrogantes y permite unos plazos demasiado largos para su aplicación.

6. II Premios NAOS

La ORDEN SCO/2361/2008, de 14 de julio, establece las bases reguladoras y la convocatoria para la concesión de los Premios Estrategia NAOS, edición 2008 (BOE N° 190, del 7 de agosto de 2008).

La concesión de estos premios se incluye en el marco de la Estrategia NAOS que, desde el Ministerio de Sanidad y Consumo, pretende impulsar las actividades, planes y programas que se enmarquen en sus objetivos básicos de prevenir la obesidad y otras enfermedades crónicas derivadas a través de una alimentación saludable y la práctica regular de actividad física.

Con el fin de abarcar los diferentes ámbitos en los que se desarrolla la Estrategia NAOS, y como en la edición anterior, del año 2007 se establecieron siete modalidades de premios según se definen en los apartados siguientes. Seis de ellos se otorgarán a las actividades, planes o programas desarrollados desde que se inició la Estrategia NAOS en el año 2005. Existe una séptima modalidad de especial reconocimiento a la trayectoria profesional.

Todas las solicitudes de proyectos o programas que optaron a los Premios, se recibieron antes del día 1 de noviembre de 2008, fecha límite fijada en la Orden más arriba mencionada.

6.1 Evaluación previa en la AESAN

Una vez recibidas las solicitudes, en la AESAN concretamente en la unidad de coordinación de la Estrategia NAOS, se procedió a realizar un registro y ordenación general, y posteriormente una evaluación previa y una selección de las solicitudes atendiendo los criterios generales de valoración de los premios establecidos en el artículo 13º de la Orden:

“Tanto para la preevaluación de las solicitudes realizada por la AESAN como para el estudio y valoración de los finalistas que realizará el Jurado se tendrán en cuenta la metodología, originalidad y utilidad del proyecto, programa, actividad, o plan y específicamente lo siguiente:

- El planteamiento conjunto de actuaciones sobre alimentación saludable y/o actividad física, como combinación que permite una prevención más eficaz del sobrepeso y la obesidad.
- La implicación en su desarrollo de diferentes sectores y disciplinas.
- La sinergia y colaboración entre las administraciones públicas y las diferentes organizaciones sociales y económicas.
- Un planteamiento innovador.
- La presentación de resultados y el impacto sobre la salud de la población diana.
- La metodología de evaluación y seguimiento de las actuaciones.
- La contemplación de criterios de equidad y perspectiva de género.”

6.2 El Jurado

El Jurado de los II Premios Estrategia NAOS, edición 2008, estuvo formado por los miembros siguientes:

Presidente

D. Juan Manuel Ballesteros, vocal asesor y coordinador de la Estrategia NAOS, en la Agencia Española de Seguridad Alimentaria y Nutrición.

Vocales

D. Manuel Amigo, subdirector general de Programas de estilos de vida saludables de la Dirección General de Salud Pública de la Xunta de Galicia;

Dña. Valle Ballano, de la Confederación Española de Asociaciones de Padres y Madres de Alumnos (CEAPA);

Dña. Isabel Bombal, subdirectora general de Planificación y control alimentarios del Ministerio de Medio Ambiente, Medio Rural y Marino;

Dña. Carmen Cabezas, subdirectora general de Promoción de la salud de la Dirección General de Salud Pública de la Generalitat de Cataluña;

Dña. Marta Carranza, subdirectora general de Promoción deportiva y deporte paralímpico del Consejo Superior de Deportes (CSD);

Dña. Rosa Hernández, consejera técnica del Centro de Investigación y Documentación Educativa (CIDE);

Dña. Lucía Megía, concejala del Ayuntamiento de Aranjuez y vocal del Comité Ejecutivo de la Red Española de Ciudades Saludables;

D. Javier Millán-Astray, secretario general de la Asociación Nacional de Grandes Empresas de la Distribución (ANGED);

D. Jose Miguel Montesinos, del Consejo General de Colegio Oficial de Licenciados en Educación Física y en Ciencias de la Actividad Física y del Deporte;

Dña. Leticia Morales, de la Federación Española de Municipios y Provincias (FEMP);

Dña. Montserrat Prieto, de la Federación de la Industria de la Alimentación y Bebidas (FIAB);

Dña. Carmen Redondo, de la Confederación Española de Cooperativas de Consumidores (HISPACOO);
Dña. Gemma Trigueros de la Organización de Consumidores y Usuarios (OCU);
D. Carlos Iglesias de la Federación Española de Sociedades de Nutrición, Alimentación y Dietética (FESNAD).

Y como secretaria del Jurado, Dña. M^ª Ángeles Dal-Re, consejera técnica de la Estrategia NAOS de la Agencia Española de Seguridad Alimentaria y Nutrición.

Todos ellos, se reunieron en la sede de la Agencia Española de Seguridad Alimentaria y Nutrición, en la calle Alcalá 56 de Madrid, el día 10 de febrero de 2009, con el fin de que, según lo establecido en la Orden SCO/2361/2008, de 14 de julio, por la que se establecen las bases reguladoras y la convocatoria para la concesión de los Premios Estrategia NAOS, edición 2008 (BOE N^º 190, del 7 de agosto de 2008), se evaluaran las solicitudes o candidaturas presentadas que se ajustaban a los requisitos establecidos en el artículo decimosegundo de dicha Orden y que hubieran sido seleccionadas previamente por la AESAN como finalistas para cada modalidad, según se establece también en el artículo 11.3 de la misma Orden arriba indicada.

El Jurado durante la evaluación tuvo a su disposición toda la documentación presentada por todas y cada una de las candidaturas, para su consulta y evaluación si procedía.

Concluida la jornada de evaluación, el Jurado realizó una propuesta de resolución de los premios, elevándola a la presidencia de la Agencia Española de Seguridad Alimentaria y Nutrición como órgano competente para su adjudicación.

Todos los miembros del Jurado quisieron hacer constar la felicitación a los solicitantes por los proyectos presentados que muestran las numerosas iniciativas, actividades y proyectos que se están desarrollando en los diferentes ámbitos en todo el territorio del Estado español en el marco de la Estrategia NAOS.

También los miembros del Jurado también hicieron constar que debido a la calidad de los proyectos presentados, la evaluación de las candidaturas y la selección de los premiados de entre los finalistas resultó difícil y competitiva, aunque muy satisfactoria.



Por otro lado, el Jurado invitó a que se anime a todos los solicitantes que no resultaron premiados a que se presenten a las próximas ediciones de los Premios Estrategia NAOS, y en especial aquellos cuyas actuaciones o programas continúen desarrollándose.

Es importante señalar que Dña. Carmen Cabezas, como subdirectora de Promoción de la Salud de la Generalitat de Cataluña, se abstuvo de evaluar un proyecto en el que participaba el Departamento de Salud de su comunidad autónoma.

6.3 Los ganadores de la edición de 2008

Considerando todo lo expuesto, por unanimidad, el Jurado decidió fallar y proponer para la Resolución de los II Premios Estrategia NAOS, edición 2008, lo siguiente:

1. Premio Estrategia NAOS en el ámbito familiar y comunitario, que “se concederá a aquellos proyectos, programas, actividades o planes, que se hayan distinguido por su capacidad para inculcar hábitos alimentarios saludables y la práctica regular de actividad física en los ámbitos familiar y comunitario, en la edición de 2008”, para:

- El Proyecto nutrición saludable y actividad física para la prevención de la obesidad, presentado por el Ayuntamiento de Sant Andreu de la Barca, Barcelona.

2. Premio Estrategia NAOS en el ámbito escolar que “se concederá a aquellos proyectos, programas, actividades o planes que se hayan distinguido por la capacidad para inculcar hábitos alimentarios saludables y la práctica regular de actividad física entre los escolares de los centros de enseñanza infantil, primaria y secundaria, tanto a través de actividades realizadas en el aula como extraescolares”, para:

- El proyecto El guerrero de la salud. La aventura de comer bien, presentado por la Asociación Madrileña de Entrenadores Personales (AMEP).

3. Premio Estrategia NAOS en el ámbito sanitario que “se concederá a aquellos proyectos, programas, actividades o planes que se hayan distinguido por la capacidad para implantar medidas de detección pre-

coz del sobrepeso y la obesidad, así como inculcar hábitos alimentarios saludables y la práctica regular de actividad física en la población, a través del personal de centros y servicios de salud de cualquier titularidad, oficinas de farmacia o cualquier otro centro o institución sanitaria”, para:

- El programa PAFES. Pla de activitat física, esport i salut (Plan de de actividad física, deporte y salud), presentado por la Dirección General de Salud Pública, departamento de Salud, Cataluña.

4. Premio Estrategia NAOS en el ámbito laboral que “se concederá a aquellos proyectos, programas, actividades o planes que se hayan distinguido por la capacidad para inculcar hábitos alimentarios saludables y la práctica regular de actividad física entre los empleados del centro de trabajo”, para:

- El proyecto CIGNA Plusvita “Buen aspecto, mejor salud”, presentado por CIGNA, de Pozuelo de Alarcón, Madrid.

5. Premio Estrategia NAOS a la iniciativa empresarial que “se concederá a aquellos proyectos, programas, actividades o planes desarrollados por empresas que actúen en cualquier eslabón de la cadena alimentaria y que se hayan distinguido por facilitar la adopción de hábitos alimentarios saludables entre la población, mejorando la información nutricional que reciben los consumidores, la composición y/o la publicidad de sus productos”, para:

- El Programa Eroski Contigo de nutrición y bienestar, presentado por Eroski, Elorrio, Vizcaya.

6.- Premio Estrategia NAOS al mejor proyecto o trabajo de investigación aplicada que “se concederá al mejor proyecto o trabajo de investigación aplicada publicado desde que se inició la Estrategia NAOS en el año 2005 que mejore: a) el conocimiento existente acerca del impacto sobre la salud de la alimentación y la actividad física o, b) el comportamiento de los consumidores ante la alimentación y la actividad física, o c) las herramientas para las intervenciones sobre hábitos alimentarios, actividad física y prevención de la obesidad, o d) la realización del seguimiento y evaluación de planes y políticas en estos ámbitos”, para:

- El Proyecto EVASYON. Desarrollo, aplicación y evaluación de un programa terapéutico para adolescentes con sobrepeso y obesidad: educación integral nutricional y actividad física, coordinado por el Consejo Superior de Investigaciones Científicas (CSIC).

7.- Premio Estrategia NAOS de especial reconocimiento que “será otorgado a personas físicas como reconocimiento a toda una trayectoria profesional dedicada a la promoción de una alimentación saludable y/o

al incremento de la actividad física, como objetivos básicos de la Estrategia NAOS”, *ex aequo*, y con carácter póstumo”, para:

- Profesor Dr. José Mataix Verdú.
- Profesor Dr. Gregorio Varela Mosquera.
- Por su dedicación y empeño en mejorar los hábitos de alimentación de la población española.

6.4 Estadística de los Premios Estrategia NAOS

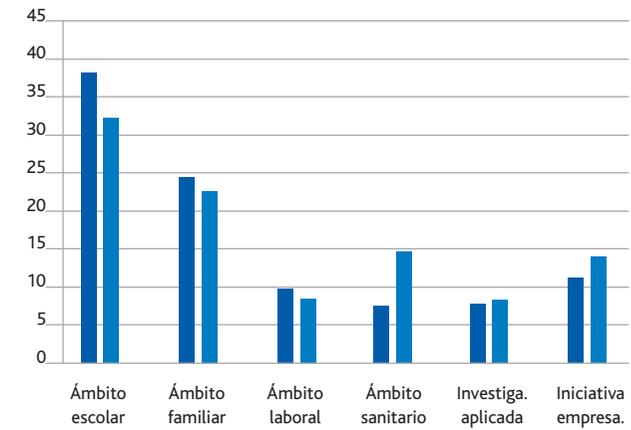
En la II edición de los Premios Estrategia NAOS se han recibido 102 solicitudes de participación, pertenecientes a los distintos ámbitos de la convocatoria, que han sido evaluados.

De la totalidad de proyectos presentados casi el 40% corresponden al ámbito escolar, y el 25% pertenecen al ámbito familiar y comunitario.

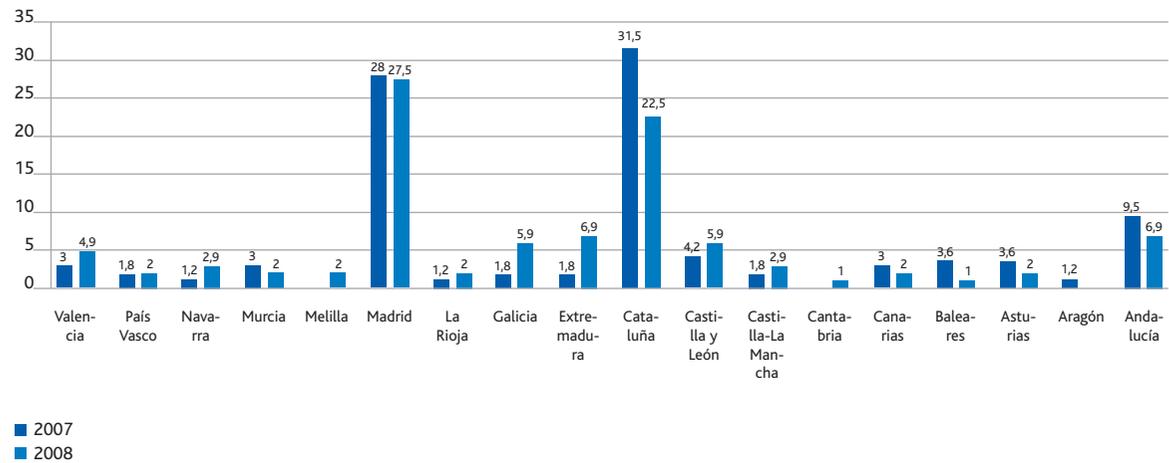
Premios NAOS 2008. Proyectos presentados a las distintas modalidades		
	Proyectos	Porcentaje
Ámbito familiar y comunitario	25	38,2
Ámbito sanitario	8	7,8
Ámbito laboral	9	8,8
Iniciativa empresarial	13	12,7
Investigación aplicada	8	7,8
Total	102	100

**PREMIOS ESTRATEGIA NAOS.
PROYECTOS PRESENTADOS A CATEGORIAS.
AÑOS 2007 Y 2008**

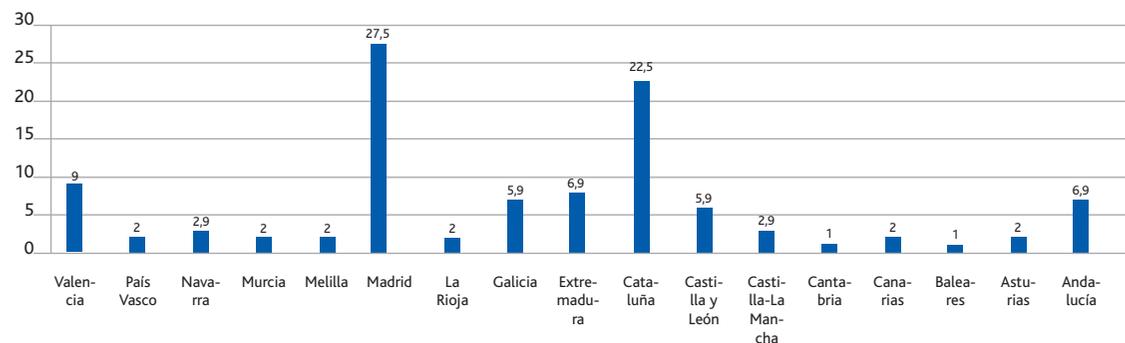
■ 2008
■ 2007



**PREMIOS ESTRATEGIA NAOS 2007 Y 2008
PORCENTAJE DE PRESENTADOS POR CC AA**



PREMIOS ESTRATEGIA NAOS 2007 Y 2008
PORCENTAJE DE PRESENTADOS POR CC AA



Programa Piloto Escolar de Referencia para la Salud y el Ejercicio, contra la Obesidad (Programa PERSEO)

El Programa Perseo es un programa piloto de promoción de la alimentación y la actividad física saludables en el ámbito escolar. En el programa participan los Ministerios de Sanidad y Consumo y de Educación, Política Social y Deporte y Ciencia en colaboración con las comunidades autónomas de Andalucía, Canarias, Castilla y León, Extremadura, Galicia, Murcia y con las Delegaciones Territoriales y Provinciales de los Ministerios de Sanidad y Consumo y de Educación, Política Social y Deporte de Ceuta y de Melilla. Se aplica a alumnos de entre 6 y 10 años en 67 colegios.

Los objetivos generales del programa piloto Perseo son:

- Evaluar la situación en relación a la obesidad infantil en los centros estudiados.
- Promover la adquisición de hábitos alimentarios saludables y estimular la práctica de actividad física regular entre los escolares, para prevenir la aparición de obesidad y otras enfermedades.



- Detectar precozmente la obesidad y evitar que progrese con evaluaciones clínicas por profesionales sanitarios de atención primaria.
- Sensibilizar a la sociedad en general, y sobre todo al entorno escolar, de la importancia que los educadores tienen en este campo.
- Crear un entorno escolar y familiar que favorezca una alimentación equilibrada y la práctica frecuente de actividad física.
- Diseñar indicadores sencillos fácilmente evaluables.

El Programa Perseo está siendo gestionado por una Comisión integrada por representantes de los Ministerios de Sanidad y Consumo y de Educación, Política Social y Deporte, así como de las Consejerías de Sanidad y Educación de las comunidades autónomas que intervienen en el programa. Además, cuenta con un equipo de expertos formado por especialistas y profesionales de reconocido prestigio con experiencia en “Didáctica y salud pública y nutrición comunitaria”.

En 2008 se ha realizado una evaluación de la evolución del alumnado en un grupo de centros escolares. Para ello, se han utilizado seis cuestionarios. También se ha recabado la opinión del profesorado respecto al material didáctico.

Se ha editado y distribuido a los centros escolares de intervención del Programa Perseo la *Guía de comedores escolares* del Programa Perseo, elaborada en colaboración con la Fundación Española de la Nutrición y la Federación española de asociaciones dedicadas a la restauración social.

Asimismo se han editado diez boletines informativos dirigidos a las familias en los que se ha insistido en los temas más sensibles para la alimentación y la actividad física de los escolares, considerándolos un recordatorio y medio de refuerzo en el ámbito familiar:

- Aprender a comer saludablemente.
- La importancia de un buen desayuno .
- La actividad física en la infancia.
- Pirámide NAOS sobre los estilos de vida saludables.



- Evitar el sedentarismo.
- Los juegos de siempre... y la actividad física.
- ¡Cumpleaños feliz!... y saludable.
- Frutas y hortalizas.
- Chucherías.
- Cuidar la cantidad: las raciones.

Se ha organizado en Madrid, junto con el Centro de Investigación y Documentación Educativa del Ministerio de Educación, Política Social y Deporte, un curso de formación de un grupo de más de 60 profesores de centros escolares del Programa Perseo sobre alimentación y actividad física saludables.

Además, se han impartido talleres gastronómicos en centros de intervención para los profesores. En ellos se ha formado al profesorado para trabajar con los alumnos en aspectos gastronómicos, insistiendo el conocimiento de los alimentos por parte del alumnado.

Se ha continuado con el desarrollo de la página web del Programa Perseo, para la difusión de la información del programa, actualizándose los contenidos y poniendo a disposición de la población, en formato digital, los documentos elaborados.

En los centros escolares se han organizado sesiones informativas para familias sobre alimentación y actividad física saludables impartidas por profesionales sanitarios. En las sesiones se han facilitado guías informativas y material de promoción del programa.

Documentos del Programa Perseo:

- ALIMENTACIÓN SALUDABLE. Cuaderno del alumnado.
- ALIMENTACIÓN SAUDABLE. Cuaderno do alumnado (Gallego).
- ALIMENTACIÓN SALUDABLE. Guía para el profesorado.
- ALIMENTACIÓN SALUDABLE. Guía para familias.



- ACTIVIDAD FÍSICA SALUDABLE. Cuaderno del alumnado.
- ACTIVIDADE FÍSICA SAUDABLE. Cuaderno do alumnado (Gallego).
- ACTIVIDAD FÍSICA SALUDABLE. Guía para el Profesorado de Educación Física.
- CUESTIONARIO para la valoración de los materiales de actividad física saludable.
- CUESTIONARIOS para la valoración del alumnado, familias y centros escolares.
- ACTIVIDAD FÍSICA Y SALUD. Guía para familias.
- GUÍA SOBRE OBESIDAD INFANTIL PARA PROFESIONALES SANITARIOS DE ATENCIÓN PRIMARIA.
- COME SANO Y MUÉVETE. 12 Decisiones saludables y consejos para niños y niñas.
- ACTIVIDADES GASTRONÓMICAS EN EL ENTORNO ESCOLAR. Ideas prácticas para el profesorado.
- GUÍA PARA UNA ESCUELA ACTIVA Y SALUDABLE. Orientación para los Centros de Educación Primaria.
- GUÍA DE COMEDORES ESCOLARES DEL PROGRAMA PERSEO.

1. Observatorio de la obesidad

Durante el año 2008 se ha continuado con estudios y reuniones de coordinación para el desarrollo del Observatorio de la obesidad.

El observatorio pretende disponer de información especializada para detectar los cambios epidemiológicos de la obesidad mediante el análisis y la cuantificación periódica de la prevalencia de la obesidad en España; sus causas, efectos y características y las políticas públicas destinadas a combatirla.

La finalidad es obtener y difundir información sobre la evolución de la obesidad para facilitar la toma de decisiones a las instituciones públicas.

El Observatorio de la obesidad contempla tres áreas de trabajo: la vigilancia epidemiológica, enfocada a crear un sistema de monitorización que proporcione herramientas para la toma de decisiones; el análisis de políticas destinadas a la prevención de la obesidad y la promoción de hábitos alimentarios y de actividad física saludables y, en tercer lugar, la realización de nuevos estudios que proporcionen datos complementarios a los ya disponibles.

Actividad física orientada a la salud

Guía para el profesorado de Educación Física



PROGRAMA PERSEO
MINISTERIO DE SANIDAD Y CONSUMO / AGENCIA ESPAÑOLA DE SEGURIDAD ALIMENTARIA Y NUTRICIÓN
MINISTERIO DE EDUCACIÓN Y CIENCIA / CENTRO DE INVESTIGACIÓN Y DOCUMENTACIÓN EDUCATIVA

En febrero de 2008 se llevó a cabo una reunión en la sede de la AESAN con el fin de constituirlo formalmente y de realizar la presentación de los miembros del grupo de trabajo del Observatorio, determinar el procedimiento de actuación del Observatorio de la Obesidad, identificar los grupos de trabajo, plantear propuestas futuras de trabajo y concretar las actuaciones a realizar. A la misma se convocó a representantes de las Administraciones, de la sociedad científica y de la sociedad civil. En la misma se identificaron los grupos de trabajo, se plantearon estrategias y la intervención de los diferentes sectores en dichas estrategias.

Por otro lado, se diseñó la página web del Observatorio de la obesidad, teniendo en cuenta los contenidos a introducir en el desarrollo del Observatorio.

Secretaría General

1. Datos relativos a la gestión de los recursos humanos
2. Datos relativos a la gestión económico-financiera
 - A) Datos económicos
 - B) Modificaciones presupuestarias
 - C) Pagos efectuados por el sistema de anticipo de caja fija
 - D) Contratos administrativos celebrados
 - E) Inversiones realizadas
3. Convenios de colaboración celebrados por AESAN
 - A) Convenios suscritos con otras entidades, que han generado gasto por este organismo
 - B) Convenios suscritos con otras entidades, sin trascendencia económica
4. Actuaciones en materia de nuevas tecnologías de la información
5. Actividades desarrolladas por el área de asuntos jurídicos de la Agencia Española de Seguridad Alimentaria y Nutrición durante el año 2008
6. Datos relativos a los órganos colegiados de la AESAN
7. Datos relativos a la atención al ciudadano

Secretaría General

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 del personal; gestión económica y presupuestaria; contratación y régimen interior; tecnologías de la información; asistencia técnica a órganos colegiados; y asistencia jurídica**. Asimismo, en enero de 2008, la Secretaría General asumió la función de coordinar la **atención al ciudadano** mediante la contestación a las consultas formuladas por escrito por los ciudadanos.

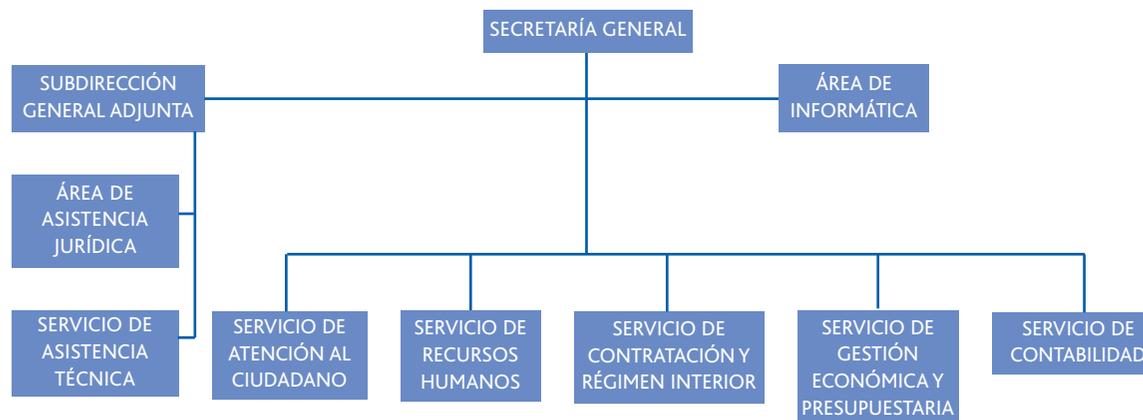
La consideración de la AESAN como organismo autónomo implica que desde la Secretaría General se gestionen todos los recursos económico-presupuestarios, materiales, así como los efectivos humanos. El hecho de contar con tres sedes (Madrid, Majadahonda y Vigo), genera una gran carga de gestión.

Asimismo debe señalarse que desde la Secretaría General se presta el asesoramiento jurídico, de gran trascendencia dada las funciones normativas que ostenta el organismo. Por su parte, y debido a las funciones asignadas al organismo, así como al modelo de dirección y relacional de la AESAN, 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).

Por último señalar que 2008 ha sido nuevamente un ejercicio en que la AESAN ha dedicado múltiples esfuerzos y medios económicos a mejorar los sistemas de comunicación y los recursos informáticos, en la búsqueda de una mayor eficiencia por la vía de las nuevas tecnologías de la información.

La Secretaría General, con rango de subdirección general, ha contado en 2008 con una subdirección general adjunta, dos jefaturas de área, y seis servicios, con la siguiente estructura:



1. Datos relativos a la gestión de los recursos humanos

La gestión de recursos humanos de la AESAN ha supuesto en 2008 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.

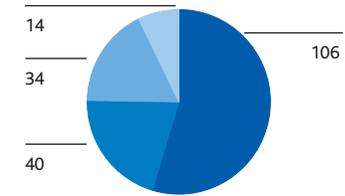
En las siguientes tablas se recogen datos respecto de los puestos de trabajo y su cobertura, así como sobre otros aspectos de la gestión del personal.

1. PLANTILLA DE PERSONAL EXISTENTE A 31 DE DICIEMBRE DE 2008 (EFECTIVOS REALES)

Personal funcionario	192
Personal laboral	75
Total	267

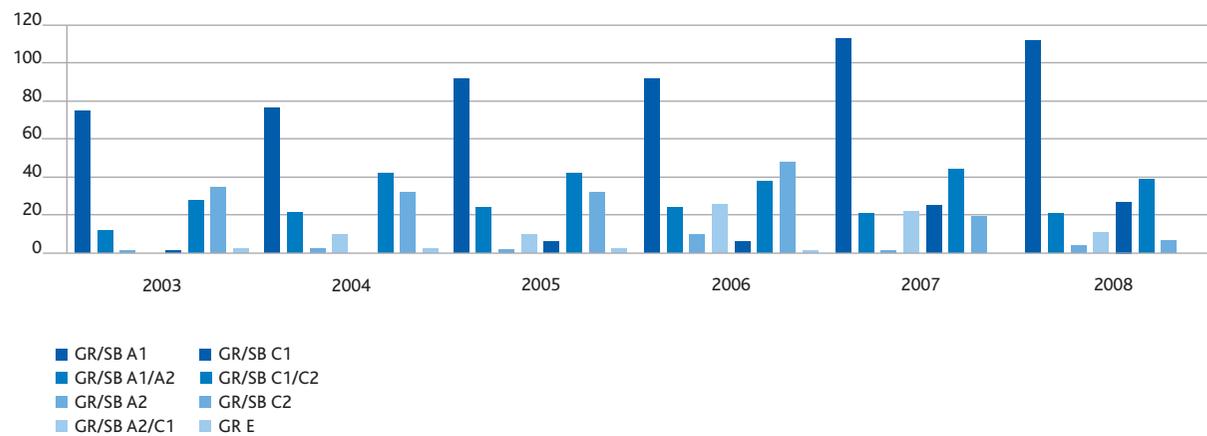
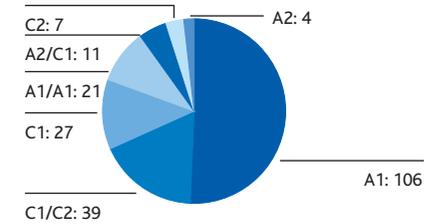
**2. PLANTILLA DE PERSONAL FUNCIONARIO
POR GRUPOS/SUBGRUPOS
(EFECTIVOS REALES)**

Grupo/Subgrupo	Total
A1	106
A2	14
C1	40
C2	34
Total	194



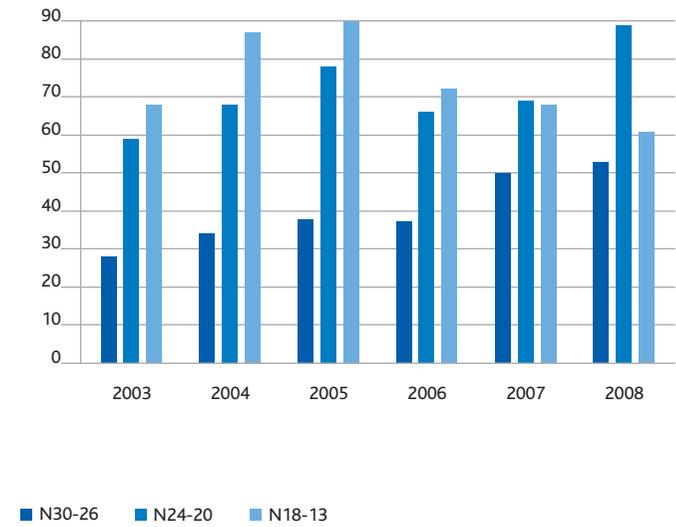
**3. PUESTOS DE TRABAJO
EXISTENTES POR
GRUPOS/SUBGRUPOS**

Grupo/Subgrupo	Total
A1	112
A1/A2	21
A2	4
A2/C1	11
C1	27
C1/C2	39
C2	7
Total	221



**4. PLANTILLA DE PERSONAL
FUNCIONARIO POR NIVELES
(EFECTIVOS REALES)**

Nivel	Total
30	7
29	2
28	14
26	30
24	74
22	12
20	3
18	26
17	4
16	26
15	7
14	8
Total	213



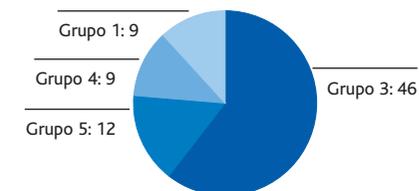
5. PLANTILLA DE PERSONAL
 FUNCIONARIO POR TITULACIÓN,
 GÉNERO Y EDAD

Personal en servicio activo por edades y titulación con destino en la Agencia Española de Seguridad Alimentaria y Nutrición																	
Titulación	20/29		30/39		40/49		50/59		60-64		65-69		Totales		% / Total		
	H	M	H	M	H	M	H	M	H	M	H	M	H	M	H	M	
Farmacia	0	0	0	8	2	5	6	29	0	3	0	2	8	38	3,00%	14,23%	
Veterinaria	0	2	5	8	3	12	5	10	2	3	1	0	16	35	5,99%	13,11%	
Biología	0	0	0	0	0	1	0	2	0	0	0	1	0	4	0,00%	1,50%	
Derecho	0	1	0	0	1	0	1	2	0	1	0	0	2	4	0,75%	1,50%	
Ciencias Políticas	0	0	0	0	0	0	0	1	0	0	0	0	0	1	0,00%	0,37%	
Químicas	0	1	1	2	0	2	1	1	1	1	0	0	3	7	1,12%	2,62%	
Ing.Téc. Agrónomo	0	0	0	0	0	1	0	0	0	0	0	0	0	1	0,00%	0,37%	
Medicina y Ciru.	0	0	0	0	0	0	1	0	0	1	0	0	1	1	0,37%	0,37%	
Ciencias Informa.	0	0	0	0	1	0	1	0	0	0	0	0	2	0	0,75%	0,00%	
Físicas	0	0	0	0	0	0	0	0	1	0	0	0	1	0	0,37%	0,00%	
Ciencias Económicas	0	0	0	2	0	0	1	1	0	0	0	0	0	2	0,00%	0,75%	
Informática	1	0	0	0	0	0	0	0	1	0	0	0	2	0	0,75%	0,00%	
Geografía e Historia	0	0	0	0	0	0	0	0	2	0	0	0	0	2	0,00%	0,75%	
Filosofía	0	0	0	0	1	0	0	0	0	0	0	0	1	0	0,37%	0,00%	
ATS	0	0	0	0	0	1	1	0	0	0	0	0	1	1	0,37%	0,37%	
Graduado Social	0	0	0	0	1	0	0	0	0	0	0	0	1	0	0,37%	0,00%	
Bachi. Superior	0	0	0	3	5	14	19	35	2	4	1	0	27	56	10,11%	20,97%	
Bachi. Elemental	0	0	0	3	1	7	4	20	0	6	0	2	5	38	1,87%	14,23%	
Estudios de Primaria	0	0	0	0	2	2	0	3	0	0	0	0	2	5	0,75%	1,87%	
Totales	1	4	6	26	17	45	39	96	7	19	2	5	72	195	26,97%	73,03%	
	5		32		62		135		26		7		267		100,00%		
	1,87%		11,99%		23,22%		50,56%		9,74%		2,62%		100,00%				

De esta tabla, se desprende que el 62,92% de los efectivos, tienen edades comprendidas entre los 50 y 70 años; que sólo el 11,99% tienen menos de 40 años; y únicamente cinco personas tienen menos de 30 años.

**6. PLANTILLA DE PERSONAL LABORAL
POR GRUPOS PROFESIONALES
(EFECTIVOS REALES)**

Grupo	Total
Grupo 1	9
Grupo 2	0
Grupo 3	46
Grupo 4	9
Grupo 5	12
Total	76



**7. EXPEDIENTES
DE MODIFICACIÓN
DE RPT**

7. a Puestos transferidos a otras unidades (por acuerdo de la subsecretaría del MSC)

Nivel	Total
30	2
28	1
24	1
22	2
15	2
Total	8

7. b Reclasificación de puestos

Concepto	Aprobados	Denegados	Total
Descripción, nivel y complemento específico	2	20	22
Descripción	2		2
Adscripción de administración	3	3	6
Total	7	23	30

8. PROVISIÓN DE PUESTOS DE TRABAJO

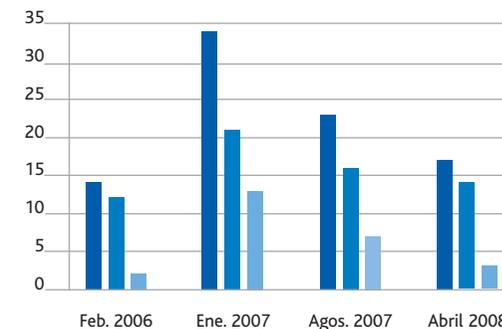
8.a1 Concurso de méritos: Orden SCO/1077/2008, de 1 de abril, por la que se convoca concurso para la provisión de puestos de trabajo en la Agencia Española de Seguridad Alimentaria y Nutrición

Concepto	Total
Puestos convocados	17
Puestos cubiertos	14
Puestos desiertos	3

8.a2 Concurso de méritos: Orden SCO/80/2009, de 15 de enero, por la que se convoca concurso específico para la provisión de puestos de trabajo en la Agencia Española de Seguridad Alimentaria y Nutrición

Concepto	Total
Puestos convocados	18
Puestos cubiertos	15
Puestos desiertos	3

■ Puestos convocados
■ Puestos cubiertos
■ Puestos desiertos



8.b Comisiones de servicios voluntarias y adscripciones provisionales

Concepto	Total
Comisiones de servicio internas	10
Comisiones de servicio externas (altas)	12
Comisiones de servicio externas (bajas)	5
Adscripciones provisionales internas	0
Adscripciones provisionales externas (altas)	2
Adscripciones provisionales externas (bajas)	3
Total	22

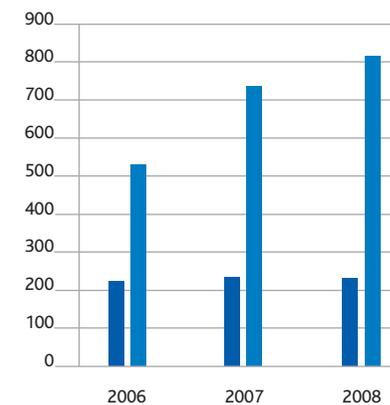
8.c Convocatoria por libre designación: Órdenes SCO/835/2007, de 15 de marzo y SCO/1953/2007, de 26 de junio, por las que se anuncian convocatorias para cubrir puestos de trabajo por libres designación

Concepto	Total
Puestos convocados	3
Puestos cubiertos	1

9. AYUDAS SOCIALES

Perceptores	233€
Subvenciones para estudios	819,26€
Importes	89.281,99€

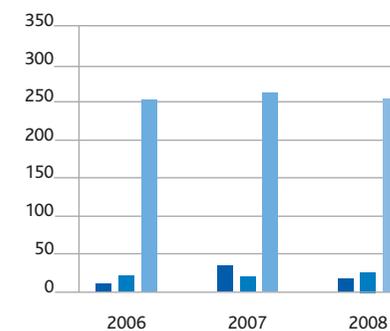
■ Importes ■ Subvenciones para estudios



10. PLAN DE PENSIONES

Altas	17
Bajas	26
Partícipes	254
Importe de la contribución	39.934,37€

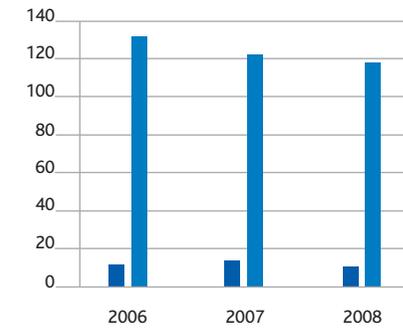
■ Altas
■ Bajas
■ Partícipes



11. PLAN DE FORMACIÓN INTERNA

Núm. de cursos gestionados	11
Núm. de asistentes	119
Importe	12.960€

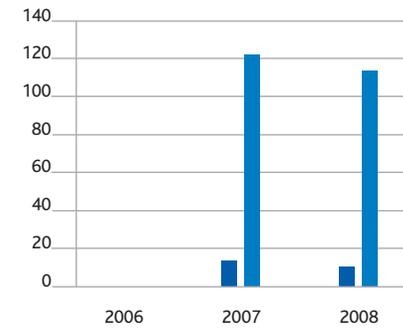
■ N° de cursos gestionados ■ N° de asistentes



12. PLAN DE FORMACIÓN CONTÍNUA

Núm. de cursos gestionados	5
Núm. de asistentes	114
Importe	17.373,21€

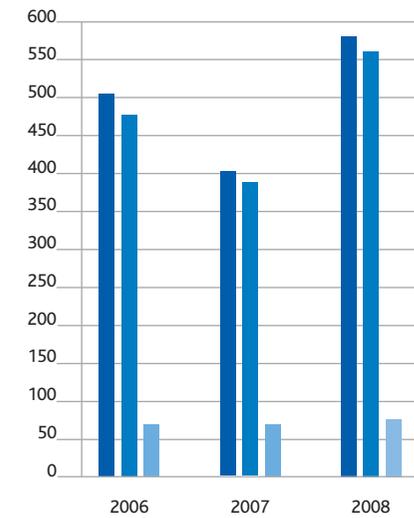
■ N° de cursos gestionados ■ N° de asistentes



13. ÓRDENES DE VIAJE

Núm. de desplazamientos tramitados	580
Núm. de desplazamientos efectuados	562
Preceptores	76

■ Tramitados
■ Efectuados
■ Preceptores



14. ANTICIPOS REINTEGRABLES

A personal funcionario	4
A personal laboral	8
Importe	40.423,66€

2. Datos relativos a la gestión económico-financiera

A) Datos económicos

El presupuesto aprobado para la Agencia Española de Seguridad Alimentaria y Nutrición en el ejercicio 2008 fue de 18.556.710,00 euros.

El crédito definitivo, una vez cursadas las distintas modificaciones presupuestarias ascendió a 21.400.284,60 euros.

A continuación se detalla, a nivel de Capítulo, la distribución del presupuesto, con indicación del porcentaje de gasto.

Capítulo	Crédito inicial	Crédito definitivo	Compromisos de gastos	Porcentaje de ejecución	Obligaciones reconocidas	Porcentaje de ejecución
Capítulo I	11.041.260,00	11.179.910,00	9.933.730,22	88,85%	9.923.117,12	88,76%
Capítulo II	5.576.670,00	7.987.170,00	7.424.044,28	92,95%	7.050.482,27	88,27%
Capítulo IV	60.000,00	30.000,00	0,00	0,00%	0,00	0,00%
capítulo VI	1.875.780,00	2.162.780,00	2.145.957,08	99,22%	2.141.150,98	99,00%
Capítulo VIII	3.000,00	40.424,60	40.423,66	100,00%	40.423,66	100,00%
Total	18.556.710,00	21.400,284,60	19.544.155,24	91,33%	19.155.174,03	89,51%

En la siguiente tabla, puede observarse una comparativa por Capítulos entre el presupuesto definitivo y la ejecución a nivel de obligaciones reconocidas:



En el siguiente gráfico se hace una comparativa por Capítulos de los porcentajes de obligaciones reconocidas sobre el presupuesto aprobado por las Cortes Generales para la AESAN en 2008 y porcentajes de obligaciones reconocidas sobre el presupuesto definitivo a 31/12/2008 con las modificaciones presupuestarias aprobadas a lo largo del ejercicio.



De esta comparativa, se desprende que la AESAN ejecuta un presupuesto muy superior al que inicialmente recibe a través de los Presupuestos Generales del Estado.

B) Modificaciones presupuestarias

Durante el ejercicio 2008, se han tramitado diversas modificaciones presupuestarias, como consecuencia de transferencias de crédito de otras organizaciones, ingresos recibidos por ayudas financieras de la UE así como por la necesidad de afrontar nuevos proyectos que no figuraban en el presupuesto inicial. El detalle de las citadas modificaciones es el siguiente:

- Transferencia de crédito positiva por importe de 1.600.000,00 € al capítulo II y 100.000 € al capítulo VI del presupuesto de la AESAN, procedente de la agencia de calidad del Sistema Nacional de Salud para financiar varios proyectos relacionados con la Estrategia NAOS.
- Suplemento de crédito por importe de 38.650,00 € en el concepto 150 "Incentivos al rendimiento.-productividad", de acuerdo con la Orden del Ministerio de Economía y Hacienda, de 8 de abril de 2008 por la que se fija el importe total del citado concepto presupuestario.
- Suplemento de crédito por importe de 187.000,00 € en el capítulo VI del presupuesto de la AESAN para financiar principalmente: la adaptación de la aplicación ALCÓN, adaptación de la página web, adquisición de aparatos de aire acondicionado, etc.
- Generación de crédito por importe de 7.424,60 € en el subconcepto 830.08 "Préstamos a corto plazo.-Familias e instituciones sin fines de lucro" como consecuencia de los ingresos producidos por las amortizaciones de los préstamos concedidos con anterioridad al personal de la AESAN, con la finalidad de poder conceder nuevos préstamos.
- Suplemento de crédito por importe de 500.000 € en el Capítulo II del presupuesto de la AESAN para financiar gastos de mantenimiento de equipos y suministros de los laboratorios, investigación epidemiológica (*Salmonella* y *Campylobacter*), etc.
- Generación de crédito por importe de 310.500,00 € en el Capítulo II del presupuesto de gastos de la AESAN con motivo de los ingresos efectuados por la UE correspondientes a la ayuda financiera para el

LCRBM del año 2007 y anticipos de la ayuda correspondiente al año 2008. Debido a las fechas en que se han producido los ingresos la generación de crédito se ha tramitado en el ejercicio 2008.

- Ampliación de crédito por importe de 100.000 € en el subconcepto 160.00 del presupuesto de gastos de la AESAN para poder hacer frente a las cuotas sociales de Seguridad Social del personal de la AESAN.
- Transferencia de crédito del concepto 480 "Transferencias corrientes a familias e instituciones sin fines de lucro (para atender becas de investigación)" al subconcepto 830.08 "Préstamos a corto plazo. Familias e instituciones sin fines de lucro" con la finalidad de poder conceder préstamos al personal de la AESAN.

C) Pagos efectuados por el sistema de anticipo de caja fija

Durante el ejercicio 2008, se han tramitado 1.002 propuestas de gasto y se han pagado 2.630 facturas por un importe total de 2.024.667,79 €, habiéndose realizado nueve reposiciones.

Ello supone un incremento sustancial respecto de 2007, tanto de las facturas pagadas (un 10,60%, pasando de 2.378 a 2.630); como de importe total (17,43%, pasando de 1.724.190,32 €, a 2.024.667,79 €); así como de las reposiciones tramitadas (12,50%, pasando de ocho a nueve).

Para realizar todos los pagos se han tramitado aproximadamente 4.100 transferencias bancarias nacionales, 50 transferencias bancarias al extranjero y 600 pagos en metálico.

D) Contratos administrativos celebrados

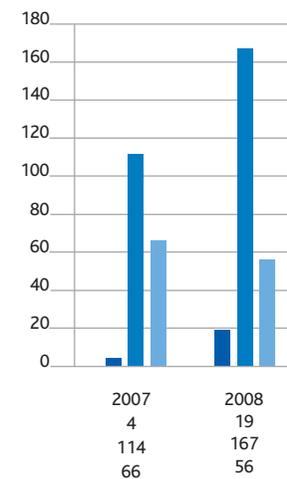
En 2008 se ha incrementado en gran medida la actividad contractual desarrollada por la Secretaría General.

CAPÍTULO I		
Tipo de contrato	Número	Cuantía
Contrato de servicios	19	46.843,92
Total	19	46.843,92
CAPÍTULO II		
Tipo de contrato	Número	Cuantía
Contrato de suministro	46	652,775,99
Contrato de servicios	98	1.409.566,15
Contrato de consultoría y asistencia	12	1.970.646,87
Convenio	11	1.040,769,14
Total	167	5.073.758,15
CAPÍTULO VI		
Tipo de contrato	Número	Cuantía
Contrato de obra	6	55.996,60
Contrato de suministro	44	1.713.419,83
Contrato de servicios	6	353.801,61
Total	56	2.123.218,04

En la siguiente tabla puede observarse el incremento en la actividad contractual, pues en el Capítulo II se ha pasado de celebrar 114 contratos en 2007, a celebrar 167 en 2008; si bien en el Capítulo VI se ha pasado de 66 contratos, a 56.

Por tanto, en términos globales, en 2008 se ha pasado de 184 a 242 contratos, lo que supone un incremento de un 34,44%.

■ CAPÍTULO I
■ CAPÍTULO II
■ CAPÍTULO VI



E) Inversiones realizadas

Las inversiones realizadas en el ejercicio 2008 son las que aparecen reflejadas en el cuadro siguiente:

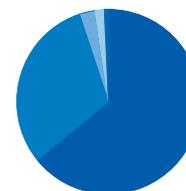
Detalle de la inversión	Sede	Importe (€)
Tecnologías de la Información	Todas las sedes	658.267,62
Equipamientos	Servicios centrales	135.377,91
	LCRBM	301.815,17
	CNA	935.949,96
	Subtotal	1.373.143,04
Obras	Servicios centrales	39.903,05
	CNA	19.374,49
	Subtotal	59.277,54
Publicaciones	Todas las sedes	35.229,82
Otros	Todas las sedes	15.232,96
Totales		2.141.150,98

Merecen especial mención

La inversión en equipamientos en el Centro Nacional de Alimentación y Laboratorio Comunitario de Referencia de Biotoxinas Marinas por importe de 935.949,96 € y 301.815,17 € respectivamente. Lo que supone un porcentaje del 57,81% respecto del total del Capítulo VI.

La inversión realizada por la AESAN en tecnologías de la información, se establece en un porcentaje del 30,74% respecto del total del Capítulo VI.

- Equipamientos
- Tecnologías de la información
- Publicaciones
- Obras
- Otros



3. Convenios de colaboración celebrados por AESAN

La AESAN ha firmado a lo largo de 2008 un gran número de convenios de colaboración, tanto con entidades públicas, como privadas; a continuación se relacionan dichos convenios o acuerdos, diferenciando los que han conllevado gasto para el organismo, y los que no han tenido trascendencia económica.

A. Convenios suscritos con otras entidades, que han generado gasto por este organismo

Con la Universidad de Santiago de Compostela

Para actividades de apoyo tecnológico en el Laboratorio Comunitario de Referencia de Biotoxinas Marinas (LCRBM), por importe de 110.460,00 euros.

Con la Universidad Internacional Menéndez y Pelayo

Para la organización del III encuentro sobre "seguridad alimentaria y nutrición", que se celebró del 1 al 3 de

septiembre de 2008 en Santander en el marco general de los cursos de verano de la UIMP, por un importe de 39.199,24 euros.

Con el Ministerio de Administraciones Públicas y la Universidad de Alcalá de Henares

Para el desarrollo y mejora del sistema de gestión de nóminas (Programa NEDAES), se firmó un protocolo de adhesión al convenio de colaboración entre el Ministerio de Administraciones Públicas y la Universidad de Alcalá de Henares, por un importe de 15.000 euros

Con el Ayuntamiento de Bilbao

Addenda por la que se reajustan las anualidades y se prorroga hasta el 31 de diciembre de 2008 la vigencia del convenio firmado en 2007, para el desarrollo de diversas actuaciones en materia de promoción de la alimentación saludable y la actividad física en el ámbito escolar, por un importe de 36.000 euros.

Fundación para la Investigación Biomédica del Hospital Universitario Ramón y Cajal

Addenda por la que se reajustan las anualidades y se prorroga hasta el 1 de diciembre de 2008 la vigencia del convenio firmado en 2007, con objeto establecer las condiciones de las relaciones entre la Fundación y la AESAN, para la colaboración de la Unidad de nutrición clínica y dietética, en el desarrollo de actuaciones relacionadas con la promoción de la nutrición, actividad física y prevención de la obesidad, por un importe 12.600 euros.

Con la Fundación Bamberg

Addenda por la que se reajustan las anualidades y se prorroga hasta el 30 de octubre de 2009 la vigencia del convenio firmado en 2007, con objeto de la formalización de un compromiso para la realización de un estudio sobre la dieta total de personas representativas de la población española, por un importe de 685.560 euros.

Asimismo, en el ámbito de la gestión, se han suscrito los convenios necesarios para el sostenimiento de los gastos que ocasiona la sede de 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, propiedad del ISCIII.

Con el Instituto Nacional de Gestión Sanitaria (INGESA), el Ministerio de Sanidad y Consumo y el Ministerio de Trabajo e Inmigración

Para sufragar los gastos por la ubicación de la sede central de la Agencia en la calle Alcalá, 56, se han efectuado pagos por un total de 621.186,31 € correspondientes al convenio suscrito en 2007.

Addenda al convenio suscrito para el reparto de los gastos derivados de la ocupación y utilización de las instalaciones, bienes, servicios y suministros del edificio situado en la calle Alcalá, 56 de Madrid, para regularizar el porcentaje de distribución de los gastos, como consecuencia del traslado de las unidades adscritas a la Dirección General de Recursos Humanos y Servicios Económico Presupuestarios del Ministerio de Sanidad y Consumo, a las dependencias de su sede central.

Con el Ministerio de Sanidad y Consumo y el Instituto Nacional de Gestión Sanitaria (INGESA)

Para la tramitación del contrato de mantenimiento de sistemas informáticos durante el periodo comprendido entre el 1 de mayo de 2008 y el 30 de abril de 2010, por un importe de 143.000 €.

Con el Instituto de Salud Carlos III

Para sufragar los gastos por la ubicación del Centro Nacional de Alimentación en el complejo de Majadahonda, en 2008 se han efectuado pagos por un total de 372.634,85 € correspondientes al convenio suscrito en 2007 para las anualidades 2008 y 2009.

B. Convenios suscritos con otras entidades, sin trascendencia económica

Con el Colegio Oficial de Veterinarios de Madrid

Con objeto de formalizar un acuerdo específico mediante el cual se establece un programa de prácticas profesionales para la recepción en la AESAN, en su proceso de formación que se integrarán en su organización con fines formativos

Con la Asociación para la Autorregulación de la Comunicación Comercial (AUTOCONTROL)

Con objeto de establecer un marco de relación entre la AESAN y AUTOCONTROL y que, sin menoscabo de

las competencias de la primera, permita la cooperación mutua en el seguimiento de la publicidad de productos alimentarios y la detección, corrección y supresión de publicidad incorrecta.

Con la Agencia Newton 21

Con objeto de establecer las bases de cooperación entre la Agencia Española de Seguridad Alimentaria y Nutrición y la Agencia Newton 21 para el desarrollo del programa Thao-Salud Infantil en España, proyecto integral de prevención de la obesidad a nivel local, que tiene como objetivo la prevención de la obesidad infantil y la promoción de la salud de los niños, niñas y sus familias, implicando a todos los agentes sociales que participan de la vida municipal

Con el Instituto Agro Paris Tech

Para formalizar la realización de prácticas profesionales de estudiantes de último año del INA-PG en la AESAN, como parte de la enseñanza que integra el currículo pedagógico impartido en este centro.

Con la Comisión de las comunidades europeas

Con objeto de formalizar un convenio específico para el año 2008 para la percepción de la ayuda financiera de la comunidad destinada al Laboratorio de Biotóxicas Marinas de Vigo.

Con la Secretaría de Estado de Telecomunicaciones y para la Sociedad de la Información

Para el intercambio de información en materia de publicidad relacionada con la seguridad alimentaria y la nutrición.

Con el Consejo General de Colegios Oficiales de Farmacéuticos

Con objeto de formalizar un acuerdo para establecer el procedimiento de colaboración en la difusión de determinada información relativa a la seguridad alimentaria y nutrición por el sector de las oficinas de farmacia de manera que se facilite el acceso de la población a la misma.

Con el Centro de Estudios Superiores de la Industria Farmacéutica

Addenda firmada con objeto de ampliar la vigencia del convenio firmado en 2007 para la recepción en la AESAN, en su proceso de formación, de un máximo de dos alumnos que se integrarán en su organización con fines formativos, durante del 2009.

Con la Asociación nacional de grandes empresas de distribución y la Asociación española de distribuidores, autoservicios y supermercados

Addenda al convenio de colaboración firmado el 6 de noviembre de 2006, con objeto de prorrogar hasta el 31 de diciembre de 2009 la vigencia del mismo, para la creación y funcionamiento del punto de contacto de la distribución en la red alerta alimentaria nacional.

4. Actuaciones en materia de nuevas tecnologías de la información

La AESAN ha prestado especial atención a la mejora de las tecnologías de la información, pues cada día se necesita más el uso de estas tecnologías y en muchos casos la personalización de sus servicios. El área de informática cumple su segundo año, desde su creación y su cometido ha sido ampliar y consolidar el uso de las nuevas tecnologías en todos los ámbitos de la Agencia.

Las actuaciones de esta área durante el año 2008 han sido:

- a) Adquisición y renovación de equipos informáticos
 - 1) 136 de PC de sobremesa
 - 2) 150 impresoras láser b/n
 - 3) 2 Impresoras en color para usos técnicos
 - 4) 17 PC portátiles
 - 5) y diverso material informático (pantallas, discos, pendrive etc.)
- b) Se han mejorado los protocolos necesarios para el tratamiento de las averías, petición de servicios de nuevas tecnologías y petición de equipos por parte de los usuarios hacia el área de informática.
- c) Reubicación de parte del personal en nuevas dependencias del edificio, manteniendo su número de teléfono y dirección IP.
- d) Contratación de un soporte de ayuda externa en el mantenimiento de los equipos informáticos (tanto para la sede de la sede de Madrid como la de Majadahonda).
- e) Renovación y puesta al día del software del CNA, con la adquisición de aplicaciones de usos científicos y estadísticos.

- f) Ampliación en el uso de herramientas de propósito general, muy útiles para la creación de equipos de trabajo tanto interno como externo y mixto (e-room).
- g) Análisis y contratación de la creación de una página web para el Observatorio de la obesidad.
- h) Análisis, contratación, desarrollo e implementación de una aplicación para la gestión de los complementos alimenticios.
- i) Análisis, contratación y desarrollo de la tercera fase del sistema ALCON con destino a la Subdirección General de Alertas y Control Oficial.
- j) Análisis, contratación, desarrollo e implementación de la facilidad por parte del ciudadano de generar los impresos para el pago de tasas del RGSA.
- k) Consolidación de una nueva plataforma para la página web de la Agencia, usando el gestor documental DOCUMENTUM, con el fin de unificar herramientas con el Ministerio de Sanidad y Consumo (donde esta ubicada nuestra página) y con el fin de permitir la actualización de manera autónoma de los contenidos por parte del personal de la AESAN.
- l) Gestión del contrato de comunicaciones, con la puesta en marcha de la sincronización en el teléfono móvil del correo y agenda propios ubicados en el ordenador de cada directivo, así como la ampliación de un sistema portátil para los técnicos de Alertas alimentarias para los fines de semana.
- m) Comunicación y participación en el ámbito de nuevas tecnologías con la Agencia Europea de Seguridad Alimentaria (EFSA)
- n) Respecto al número de actuaciones de mantenimiento, resolución de averías, etc, (sin incluir los cambio de despacho, altas y bajas, peticiones de perfiles, buzones, carpetas compartidas, buzones institucionales) las cifras son:
AESAN – Alcalá, 56
 - 1) Cambios de móviles, averías y sincronizaciones: 11
 - 2) Creaciones de escritorios virtuales :5
 - 3) Cambios, arreglos e incidencias de portátiles: 16
 - 4) Arreglos en salas de reuniones o presentaciones: 58
 - 5) Conexiones y configuraciones de cámara web cam: 4
 - 6) Incidencias hardware/software: 951CNA – Carretera Majadahonda-Pozuelo, Km 5,2
Mantenimiento equipos, averías, instalaciones tanto de hardware como software: 516

5. Actividades desarrolladas por el área de asuntos jurídicos de la Agencia Española de Seguridad Alimentaria y Nutrición durante el año 2008

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 2008, a través de las actividades que a continuación se reseñan.

De manera destacada, debe hacerse referencia al **Programa normativo de la Agencia**, que es supervisado y tramitado por este área, y que durante el 2008 ha supuesto:

Por una parte, la **aprobación y publicación** de las disposiciones que seguidamente se enumeran:

- **Tres Reales Decretos.**
- **Dos Ordenes del Ministerio de Sanidad y Consumo.**

Por otra parte, la **iniciación de la tramitación** de 19 proyectos de reales decretos, (respecto de dos de ellos no se continuó con la tramitación), de los cuales tres son transposición de directivas comunitarias, y el resto de iniciativa nacional. Es de resaltar el hecho de que uno de los proyectos no finalizados, relativo a las condiciones de los alimentos destinados a personas con intolerancia al gluten dió origen, constituyendo la iniciativa e impulso necesario, a que la Comisión Europea legislase sobre el particular, de forma que el 21 de enero de 2009 se publicó el Reglamento de la Comisión nº 41/2009 CE, de 20 de enero sobre, composición y etiquetado de productos alimenticios apropiados para personas con intolerancia al gluten.

Asimismo, **se han informado las siguientes disposiciones** elaboradas y tramitadas por otros centros directivos o departamentos de la Administración del Estado o de las comunidades autónomas:

- Proyectos de Reales Decretos: 18
- Proyectos de Ordenes Ministeriales: 15
- Proyectos de Ley de CC AA: 3
- Proyectos de Decreto de CC AA: 2

Se ha facilitado asesoramiento jurídico a la Comisión Interministerial para la Ordenación Alimentaria (CIOA) realizando el seguimiento de las cuatro sesiones celebradas por la misma, y al grupo de seguimiento de la publicidad relativa a productos alimenticios.

- Informes escritos: 29
- Denuncias informadas y/o tramitadas: 4
- Reclamaciones y recursos informados: 6
- Atención a solicitudes de juzgados y tribunales (fundamentalmente, práctica de pruebas): 7
- Informes para la abogacía del Estado ante los Juzgados de lo Social: 3
- Expedientes de responsabilidad patrimonial: 3
- Tramitación de informes para la Comisión de Subsecretarios:
 - Acuerdos del Consejo de Ministros: 26
 - Reales Decretos: 51
 - Anteproyectos de Ley: 8
- Estudio y, en su caso, Informe de cuestiones prejudiciales y recursos comunitarios: 8
- Tramitación de cartas de emplazamiento: 1
- Consultas telefónicas y presenciales (aproximadamente): 330

6. Datos relativos a los órganos colegiados de la AESAN

La AESAN cuenta con diversos órganos colegiados de dirección y participación, tanto de las administraciones públicas, como de los sectores empresariales y sociales, así como de la comunidad científica.

De acuerdo con las instrucciones de las respectivas secretarías técnicas del Consejo de Dirección, Comité Científico, Comisión Institucional y Consejo Consultivo, desde la Secretaría General se ha proporcionado asistencia y apoyo administrativo en las reuniones de dichos Órganos Colegiados de la AESAN, así como a la Comisión Delegada del Consejo de Dirección y Subcomisión Delegada de la Comisión Institucional y a las reuniones celebradas de Consenso Técnico.

Esta asistencia y apoyo ha consistido en:

- Elaboración, coordinación y envío de las convocatorias, órdenes del día y documentación necesarias para la celebración de las sesiones.
- Organización de las sesiones ordinarias y extraordinarias celebradas, así como la coordinación y control de la asistencia a las mismas.
- Asistencia presencial en las sesiones, para dar la cobertura que resulte necesaria.
- Custodia, archivo y control de las actas de todas las sesiones de los cuatro órganos colegiados, así como de toda la documentación entregada en cada una de las sesiones.

Por otra parte en el año 2008, y de acuerdo con el artículo 9 y 10 del Estatuto de la AESAN, se ha tramitado el cese y nombramiento de distintos miembros del Consejo de Dirección y la Comisión Institucional, tras los cambios ocasionados en el comienzo de la nueva legislatura en diferentes departamentos ministeriales.

Las sesiones celebradas por los distintos organismos suman un total de 24, según el siguiente detalle:

Consejo de dirección (8)

- 06 febrero.
- 02 abril.
- 30 abril. Extraordinaria.
- 03 julio.
- 08 julio. Extraordinaria.
- 19 septiembre.
- 05 noviembre.
- 09 diciembre.

Comisión delegada (4)

- 16 enero.
- 05 marzo.
- 04 junio.
- 08 octubre.

Comisión institucional (6)

- 29 enero.
- 27 marzo.
- 29 abril.
- 17 junio.
- 09 septiembre. Celebrada en Zaragoza.
- 25 noviembre.

Subcomisión delegada (2)

- 15 julio.
- 29 septiembre. Extraordinaria.

Consejo consultivo (2)

- 19 junio.
- 20 noviembre.

Comité Científico (2)

- 14 febrero.
- 14 mayo.

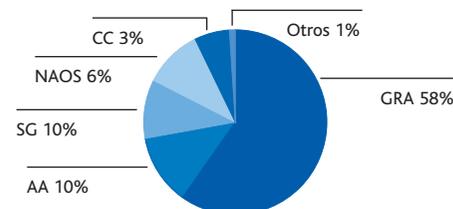
7. Datos relativos a la atención al ciudadano

En enero de 2008, se habilitó a través de la página de Internet de esta Agencia un buzón de contacto (informacionaesan@msc.es), al que se pudieran dirigir los ciudadanos, en general, y atender desde el mismo todas aquellas consultas, que en relación a la seguridad alimentaria y a la nutrición, nos hicieran llegar.

La puesta en marcha del buzón obedece tanto a la Ley 11/2001, de 5 de julio, de creación de esta Agencia, como a la Ley 30/1992, de 26 de noviembre, de Régimen Jurídico de las Administraciones Públicas y del Procedimiento Administrativo Común, donde se señalan estas funciones de información a los ciudadanos, y a los sectores económicos.

Desde el 1 de enero hasta el 31 de diciembre se han recibido **2.387** consultas, con el siguiente reparto porcentual por unidades:

ESCRITOS AÑO 2008



A lo largo del año se han producido distintas alertas alimentarias, que han supuesto una demanda creciente de información y que ha podido ser atendida a través del correo electrónico con un tiempo mínimo de demora en la respuesta.

Toda la alarma social que estas situaciones generan en la población repercuten directamente en las consultas que se reciben en el buzón de atención al ciudadano, habiéndonos servido para prestar el servicio público tanto de informar como de tranquilizar.

Estas actuaciones deben servir como base para que con toda la información que se ha generado en 2008, se continúe en ejercicios sucesivos el proyecto haciendo asequible a través de la página web, una base de preguntas y respuestas, valiéndonos del estudio de aquellas que se han repetido más durante el pasado año y que, lógicamente, muestran el sentir de la población y constituyen por ello aspectos de enorme interés para la AESAN. Con esta medida, asimismo, se cumplirán tres fines: dar una mayor y mejor información; evitar la reiteración de preguntas ya contestadas; se evitará la demora innecesaria en formulación de respuestas.

