



Mesa inaugural de las XXVII Jornadas de Avesa. De izquierda a derecha, Felipe Vilas, presidente del Colegio de Veterinarios de Madrid, Juan Martínez Hernández, director de Salud Pública de la Comunidad de Madrid, e Imanol de la Fuente, presidente de Avesa.

Avesa celebró sus XXVII Jornadas Nacionales de Seguridad Alimentaria

La Asociación de Veterinarios Especialistas en Seguridad Alimentaria, Avesa, es una de las que tiene una trayectoria más dilatada defendiendo la figura de este profesional de la salud pública. Madrid acogió la vigésimo séptima edición de sus jornadas en las que se habló sobre los futuros cambios normativos que afectarán a esta profesión.

Jesús Cruz
eurocarne
jcruz@eurocarne.com

MÁS DE 100 PERSONAS se dieron cita en las XXVII Jornadas Nacionales de Seguridad Alimentaria de la Asociación de Veterinarios Especialistas en Seguridad Alimentaria, Avesa, que en esta ocasión tuvieron lugar en Madrid. En la inauguración intervino su presidente, **Imanol de la Fuente**, quien agradeció la asistencia a los inscritos e hizo una descripción del programa de las jornadas.

Seguidamente, **Felipe Vilas**, presidente del Colegio Oficial de Veterinarios de Madrid, señaló el relevante papel de los veterinarios en el ámbito de la

Abri 2019



De izquierda a derecha, Paloma Cervera, Laura Herrero y Elena Barco, todas ellas de la Agencia Española de Seguridad Alimentaria y Nutrición, Aesan. A la derecha, Fernando Riesco, jefe de área de Control internacional de mercancías, importaciones y control en frontera del Ministerio de Sanidad.

seguridad alimentaria y puso como ejemplo el master específico en estos temas que desde esta organización se realiza año tras año.

Por su parte, **Juan Martínez Hernández**, director de Salud Pública de la Comunidad de Madrid, destacó que la crisis se ha convertido en una oportunidad para la exportación y los veterinarios tienen en esta área un papel relevante para garantizar lo que se exporta. Finalizó su intervención destacando que “los veterinarios cuidan tanto de nuestros hijos como los pediatras debido a su papel vital en materia de seguridad alimentaria”.

Desarrollo de la jornada

Poco después comenzaron las diversas ponencias con la intervención de **Paloma Cervera**, subdirectora General de Alertas y Programación del Control Oficial de la Agencia Española de Seguridad Alimentaria y Nutrición (Aesan), quien detalló los cambios que se habían producido con la publicación del Reglamento 2017/625 sobre controles oficiales respecto al 882/2004. Aseguró que supone un reto pero también plantea oportunidades, ya que hace necesario revisar cierta terminología y revisar el Real Decreto 1945/1983. Este nuevo reglamento permite tener en cuenta los programas de autocontrol que las empresas tienen en marcha. También establece cambios en la organización del control oficial como el hecho de que no sea necesario el registro escrito de cada inspección o visita al operador si hay una presencia continuada de las autoridades competentes, por lo que los registros escritos se harán con la suficiencia necesaria.

Cervera destacó que se puede hacer pública la información sobre los resultados de los controles oficiales siempre que los operadores den la autorización y pueda ver las observaciones con antelación. Además se les podrá dar una calificación según los resultados algo que, por ejemplo, ya se hace en Reino Unido puntuando los establecimientos del 0 al 5.

Para finalizar su intervención, Cervera aseguró que quedan aún muchos actos delegados para desarrollar este Reglamento pero todos ellos estarán publicados antes del próximo 14 de diciembre cuando será de completa aplicación.

A continuación, **Elena Barco**, jefe de Servicio de Ordenación y Vigilancia Alimentaria de la Subdirección General de coordinación de Alertas y Programación del Control Oficial de la Agencia Española de Seguridad Alimentaria y Nutrición, comenzó a hablar sobre los controles oficiales que se realizan en la venta *on line* de productos alimentarios. Señaló que hay muchos intermediarios en el comercio electrónico que van desde el portal de venta, proveedores de acceso a internet y de servicios, los de procesamientos de datos y alojamiento web, los buscadores y portales de internet, los intermediarios de pago en internet y las plataformas participativas (Facebook, por ejemplo).

Han establecido su propio procedimiento de trabajo para el control oficial en la venta por internet de alimentos. Controlan sitios web de venta de alimentos y a su vez los productos alimentarios que se venden a través de internet en portales como Amazon, por ejemplo. Se controla que la información alimentaria siempre esté disponible al consumidor,

sin coste adicional, en lengua española y que cumpla con las prácticas legales en cuanto a declaraciones de salud, no mencionar que cura enfermedades, etc.

Es un tipo de inspección que requiere de una formación específica, tener equipos y tarjetas de crédito “no fichados”, comprobar los vacíos legales que pueden permitir seguir llevando a cabo la venta, tener mecanismos de control coordinados entre las autoridades competentes y plataformas de venta, etc. Pero hay dificultades porque no hay un registro fiable de páginas web autorizadas, las páginas webs y sus responsables pueden estar en cualquier parte del mundo, etc.

Siguió **Laura Beatriz Herrero**, técnico superior de la Subdirección general de la Promoción de la Seguridad Alimentaria de la Aesan, que habló sobre el marco jurídico de los nuevos alimentos con el Reglamento 2015/2283. Son aquellos que no han sido consumidos en la UE antes del 15 de mayo de 1997 y en ellos se incluyen los nanomateriales artificiales, los animales enteros (caso por ejemplo de los insectos) y aquellos alimentos que consistan en material de origen mineral, a partir de cultivo de tejidos o de células en laboratorios derivadas de animales, vitaminas, minerales y otras sustancias y finalmente animales que estén usados específicamente en complementos alimenticios.

Señaló que para despejar dudas existe un catálogo de nuevos alimentos en los que se enumeran los que hay de origen animal y de origen vegetal y qué sustancias están sujetas a este nuevo reglamento.

Se puede publicar la información sobre los controles si los operadores dan la autorización y pueden ver con antelación las observaciones

Pero no es exhaustivo y sirve solo como orientación para saber si el producto necesita o no autorización y hay que pedirla. Este catálogo está siendo actualizado para incorporar nuevos alimentos y se unificarán criterios.

A continuación, **Fernando Riesco**, jefe de área de Control Internacional de Mercancías, Importaciones y Control en Frontera del Ministerio de Sanidad, habló sobre el control de las importaciones. Sobre el nuevo reglamento 2017/625 destacó que habrá cambios pero que muchas de las cosas que establece ya están en práctica y aseguró que se establece un sistema común de controles oficiales que sustituirá a los actuales marcos particulares de cada país.

Cambiará la denominación de los PIF por la de Puesto de Control Fronterizo (BCP) en frontera y puntos de control que no estarán en frontera y son instalaciones para realizar controles. Fija 60 días para la reexpedición, destrucción o tratamiento y permite realizar rechazos parciales en productos de origen no animal. También ofrece más transparencia en cuanto a los costes y la financiación.

Ingeniería, instalación y equipamientos
**LINEAS DE PRODUCCION PARA
 MATADEROS Y SALAS DE DESPIECE**



Ctra. d'Olot, 80 · 17174 SANT FELIU DE PALLEROLS
 Tel. (+34) 972 444 010 · mail: comercial@blasau.com · www.blasau.com





De izquierda a derecha, Paloma Sánchez, Victoria Ruiz y Lorena Solar, de Aesan A la derecha, Inmaculada Rodríguez, directora de Calidad de Aqualife.

Paloma Sánchez. técnico del Área de Gestión de Riesgos Biológicos y Legislación Veterinaria de la Subdirección General de la Promoción de la Seguridad Alimentaria de la Aesan, mostró los cambios que con el reglamento 625/2017 se van a producir en cuanto a los controles oficiales en productos de origen animal y el papel del veterinario oficial y del auxiliar.

Destaca la situación actual con el tema de la inspección *ante* y *post mortem* respecto a la figura de los auxiliares y también la presencia de un gran número de mataderos en nuestro país, la mayoría de ellos de baja capacidad.

Finalizó la intervención mostrando algunas de las partes del acto delegado que están desarrollando para la implementación del Reglamento sobre controles oficiales. Habló de pasos futuros, que pasan por legislar la figura del auxiliar oficial, incluir a los veterinarios habilitados dentro de los oficiales, armonizar la inspección *ante mortem* de todas las especies en la granja, los umbrales de los pequeños mataderos, la inspección *post mortem* diferida, procedimientos adicionales de inspección *post mortem* y un procedimiento para la verificación del cumplimiento de criterios microbiológicos en contaminaciones por *Salmonella* y *Campylobacter*.

Victoria Ruiz, Jefa de Servicio del Área de Gestión de Riesgos Biológicos y Legislación Veterinaria en la Subdirección General de la Promoción de la Seguridad Alimentaria de la Aesan, habló sobre bienestar animal en matadero. Planteó los cambios que se han producido en el Reglamento 1099/2009 en relación a la autorización de un método de aturdimiento de aves con baja presión para aquellas con menos de 4 kg de peso en vivo. Recordó que a partir del 9

de diciembre todos los mataderos, equipos, diseños, etc, deben cumplir con este reglamento.

Ruiz destacó que la Aesan tiene un grupo de trabajo sobre bienestar animal. Hicieron un documento de formación y otro para elaborar guías nacionales, que no se ha finalizado aún. También trabajaron sobre sacrificio ritual pero tras una misión de la UE se les recomendó que había que facilitar el sacrificio de animales en explotación cuando no eran aptos para transporte, además de velar por que se cumplan las normas de bienestar animal en matadero cuando no son aptos. Señaló como uno de los temas que más le interesan en la actualidad a la Comisión es el raboteo de los animales y destacó que van a preparar un protocolo para denunciar este tipo de lesiones.

Lorena Solar de Frutos, técnico del Área de Gestión de Riesgos Biológicos y Legislación Veterinaria de la Subdirección General de la Promoción de la Seguridad Alimentaria de la Aesan, habló de bienestar animal en matadero en relación con los sacrificios rituales. Tienen que hacerse en matadero y haber control sistémico por temas de que el animal no tenga consciencia tras la sujeción. Cada país puede adoptar normas para ampliar la protección de los animales que puede llevar a sacrificio ritual sin aturdimiento, con aturdimiento antes del degüello, etc.

Hay tendencia a prohibir el sacrificio ritual y en la ley 32/2017 para el cuidado de los animales en su explotación, transporte, experimentación y sacrificio, se habla de esto y obliga al matadero a comunicar que hace este tipo de sacrificios.

En España crece el sacrificio de este tipo por consumo interno y por tema de exportaciones, pero hay puntos conflictivos en el bienestar animal en relación

al estrés durante el manejo antes del sacrificio, el dolor durante y post degüello, el tiempo elevado de pérdida de consciencia y la formación del personal.

Destacó que no hay un sistema de etiquetado que diferencie y ofrezca información sobre si el animal ha sido aturdido o no y para ello hay un proyecto de real decreto de identificación de las carnes procedentes de animales no aturdidos que obligaría en el etiquetado a informar si la carne está "acogida a la excepción de aturdimiento". Llegó a la Comisión Europea, pero esta lo rechazó ya que aseguraba que el etiquetado no es una alternativa a un sistema de control adecuado. Este tipo de etiquetado podía ser voluntario, destacaba la CE, y podía afectar a las comunidades religiosas al presuponer que sus prácticas perjudican a los animales. Pese a esto, En el Reglamento 1169/2011 en los considerandos se habla sobre la posibilidad de dar información sobre el aturdido que ha tenido el animal.

La Aesan tiene un grupo de trabajo sobre bienestar animal y en 2015 hicieron un plan nacional de trabajo sobre operaciones de sacrificio ritual específico sobre aturdimiento respecto a instalaciones, sujeción, método de sacrificio. Trabajan actualmente en otro sobre el papel del veterinario oficial ante este tipo de sacrificios. Define el sacrificio ritual como aquel que se realiza en mataderos autorizados y a petición de una comunidad religiosa. Las modalidades de sa-

crificio que establece son el aturdimiento previo al degüello, post degüello y sin aturdimiento. En los dos primeros se cumple con el 1099 y se exige formación del personal. Los mataderos deben ser autorizados para este tipo de matanza sea para la modalidad que sea.

Establece un plan de trabajo que pasa por la declaración del responsable del matadero, la solicitud inicial de la comunidad religiosa, la autorización de la autoridad religiosa que reconoce al matarife que debe hacer el sacrificio por rito (no excluye tener un certificado de competencia) y una descripción de los equipos e instalaciones de aturdimiento que se utilizarán. Establece la conducción de forma cuidadosa, en ovino y caprino se prohíbe la pica eléctrica y en bovino adulto solo para forzar a entrar al animal del box o sistema de sujeción, se aplicará en los cuartos traseros.

Otro de los temas que están trabajando es la trazabilidad de las carnes. Se tiene que garantizar que la totalidad de las carnes sacrificadas sin aturdimiento se destinan a comunidades religiosas o a un país tercero de cara a la exportación. Debe haber registro de las operaciones a nivel de la distribución comercial y asegura que este que es más difícil ya que sin un etiquetado será difícil de realizar.

Para finalizar el primer día de las jornadas, **Inmaculada Rodríguez**, técnico de Aqualife, describió cómo los equipos de esta empresa ayudan a la conservación de productos frescos. Centró buena parte de su ponencia en cómo trabajan con

CASH® Especial.

Aturdidor con perno cautivo penetrante. Herramienta ergonómica de aturdimiento humanitario accionada por cartucho.

Las ventajas del cachetero CASH® Special son:

- Diseño ergonómico en forma de pistola.
- Retorno de vástago cautivo.
- Acción de carga rápida.
- Construcción robusta y fiable.
- Disponible en calibres de .22" y .25".

Cash Special XL, el cachetero más POTENTE del mercado.



Existen modelos de CASH SPECIAL para los animales más pesados.

Cash Special HD .22

Cash Special LONG .25



Cash Magnum

Cash Magnum Knocker

DETONADORES

.22 calibre o .25 Calibre

Los cartuchos de Accles & Shelvoke ofrecen una amplia gama de cargas.

Hay siete cartuchos disponibles, desde la carga rosa diseñada para animales pequeños, hasta el cartucho rojo capaz de aturdir animales excepcionalmente pesados.



	HERRAMIENTAS Y CARTUCHOS SUGERIDOS						
	RANGO .22"			RANGO .25"			
	'CASH' SPECIAL	'CASH' MAGNUM	'CASH' 800 COWPUNCHER	'CASH' SPECIAL	'CASH' MAGNUM	'CASH' 800 BULLDOZER	MAGNUM KNOCKER
ANIMALES PEQUEÑOS	ROSA	ROSA	N/A	ROSA	N/A	N/A	AMARILLO
ANIMALES MEDIANOS	MORADO	MORADO	N/A	AMARILLO	N/A	N/A	NEGRO
ANIMALES PESADOS	VERDE	VERDE	VERDE	AZUL	N/A	N/A	VERDE
ANIMALES PESADOS (SIN PERFORACIÓN)	ROJO*	ROJO	ROJO	ANARANJADO*	N/A	N/A	ROJO
ANIMALES PESADOS (CON PERFORACIÓN)	N/A	NEGRO	N/A	N/A	NEGRO	NEGRO	N/A
ANIMALES PESADOS (CON PERFORACIÓN)	N/A	N/A	N/A	N/A	VERDE	VERDE	N/A

* SOLO 'CASH' SPECIAL SERVICIO PESADO



Buena parte de las ponencias presentadas en la sede de Mercamadrid estuvieron dedicadas al control oficial en estas instalaciones, así como a las estrategias y métodos con los que se combaten los fraudes alimentarios.

carnicerías, cámaras frigoríficas, etc. No trabajan mojando los productos sino que trabajan con la saturación relativa, para que los productos no pierdan su humedad.

Citó varios trabajos científicos hechos junto a universidades y centros de investigación como el IRTA que muestran la conveniencia de sus sistemas para incrementar la vida útil de los productos. Además evitan generar residuos alimentarios, plásticos y disminuye el consumo energético.

El control oficial en grandes centros alimentarios como Mercamadrid

El segundo de los días de las jornadas de Avesa dio comienzo con una visita a las instalaciones de Mercamadrid, el principal merca de nuestro país, con una posición de liderazgo en la venta de productos como la fruta y el pescado. Se visitaron las instalaciones dedicadas, precisamente a estos dos sectores.

Ángel Yagüe, jefe del Departamento de Inspección de Mercamadrid, explicó cómo están organizados los controles oficiales en Mercamadrid. Destacó que hasta el año 2015 se hacían menos controles en pescado que las que necesitaban, pero en cambio hacían muchas más de las necesarias en carnes. Por tanto cambiaron la realización de los controles en función del riesgo para priorizar los recursos. De esta forma han reducido la carga de trabajo y les ha permitido a los inspectores que se pueden organizar mejor.

A modo de conclusión aseguró que hay muchas

diferencias en función del riesgo si se analiza independientemente por frutas, pescado o carnes. En sectores con normativas complejas y cambiantes, el aumento de la presión inspectora conlleva más incumplimientos y empeora las calificaciones de las empresas.

Oscar Sevillano, miembro del equipo de inspectores de Mercamadrid, habló sobre el trabajo que realizan en torno al uso de aditivos en elaborados cárnicos. Uno de ellos está relacionado con la diferenciación entre preparado y producto cárnico. Señaló la existencias de métodos histológicos, que calificó como un buen principio, aunque necesitan mejorar

A continuación, Sevillano pasó a mostrar una serie de imágenes con las que quedaban constatados los problemas que se suelen encontrar a la hora de llevar a cabo los controles en materia de aditivos e ingredientes.

Muchos de ellos pasan por incumplimientos en la utilización de colorantes como la cochinilla, el uso de tintas no alimentarias para el marcado de las piezas, uso de dióxido de titanio para el blanqueamiento de huesos, el uso de sulfitos y fosfatos en preparados cárnicos o de los potenciadores del sabor como el glutamato sódico.

Tras su intervención se celebró una mesa sobre el control del fraude alimentario que estuvo moderada por **Emma Sánchez**, subdirectora general de Higiene y Seguridad Alimentaria de la Dirección General de Salud Pública de la Consejería de Sanidad de la Comunidad de Madrid. En la introducción a la mesa, aseguró que la línea que separa el fraude alimentario

de los problemas relacionados con la seguridad alimentaria es muy fina.

Seguidamente, **Ana Fraile**, jefa de Servicio Técnico de la Subdirección General de Control y de Laboratorios de Alimentarios del MAPA, habló sobre lo que desde este organismo hacen para combatir el fraude, que pasa por la cooperación con la red europea del fraude alimentario.

En la Ley 28/2015 de defensa de la calidad alimentaria se establece el régimen sancionador aplicable, que va desde sanciones leves por 4.000 euros a otras muy graves de hasta 3 millones de euros. Acotó con cuatro criterios lo que es un fraude alimentario: incumplimiento de la ley, intencionalidad, ganancia económica y engaño a los clientes o consumidores.

Habló sobre el programa europeo coordinado de control y cómo ha funcionado en casos como el fraude por la carne de caballo del año 2013. Se crearon para testar el mercado a nivel europeo y se han ido focalizando en los productos más susceptibles de riesgo de fraude. También está la red europea de fraude alimentario.

Hay un centro de conocimiento para el fraude alimentario y la calidad que busca producir, recopilar



Participantes en la mesa sobre fraude alimentario que se celebró en Mercamadrid.

y generar conocimiento en torno al tema del fraude y la calidad. Como retos de futuro para combatir los fraudes, destacó la necesaria puesta en marcha en marcha del reglamento de controles oficiales 625/2017 y también todo lo relacionado con el comercio electrónico.

Bruno Barragán de la UCOMA de la Guardia Civil habló sobre el fraude alimentario y su globalización. Aseguró que esta práctica genera muchos beneficios dependiendo del producto. Además del fraude se cometen otros delitos para consumirlo, como es la falsedad documental, la estafa, el blanqueo de capital, delitos contra la hacienda pública y también de tipo criminal.

Manual de productos cárnicos Ciencia práctica y tecnología

Gerhard Feiner

NOVEDAD

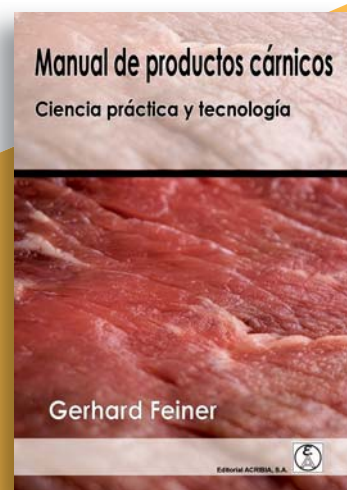
Este título es una guía completa sobre los principales tipos de productos cárnicos procesados y sus métodos de fabricación.

Basado en más de veinte años de experiencia en la industria, el *Manual de productos cárnicos* está diseñado para satisfacer esa necesidad. Combina un conocimiento práctico detallado del procesamiento y los ingredientes con los fundamentos científicos para comprender el efecto de los pasos e ingredientes del proceso en la seguridad y calidad del producto.

La parte final del libro trata cuestiones de calidad y seguridad, en particular la microbiología de la carne. El Manual de productos cárnicos es una guía estándar para los encargados de I + D, calidad y producción en el procesamiento de la carne.

720 páginas. Año de edición: 2018

72,00 €
IVA incluido



eurocarne LIBRERÍA ON LINE
MÁS DE 300 TÍTULOS PARA EL PROFESIONAL DE LA CARNE

Haga su pedido - E-mail: info@eurocarne.com
www.eurocarne.com/tienda

Tel: 91 378 09 22



De izquierda a derecha, Álvaro Mateos, vocal de Relaciones Externas de Avesa, Antonio Prieto, gerente de Madrid Salud, David Chica, gerente de Mercamadrid, y Emma Sánchez, subdirectora general de Higiene y Seguridad Alimentaria de la Dirección General de Salud Pública de la Consejería de Sanidad de la Comunidad de Madrid, encargada de leer las conclusiones del evento.

Detalló el desarrollo de la operación Gazel y de las connotaciones que tenía. Compraban canales de equino que salían del matadero de Toreno y Astorga en León y luego las vendían sin ningún tipo de garantías sanitarias. Detuvieron a 56 personas, dos veterinarios oficiales de Castilla y León, un funcionario del Ayuntamiento de Vigo, 2 veterinarios privados y encarcelaron a 9 personas sin fianza.

José Vicente Gómez, del área de Calidad Alimentaria de la Dirección General de Salud Pública de la Comunidad de Madrid, describió cómo luchan contra el fraude alimentario. La prevención y control del fraude está integrada con la de la seguridad alimentaria, ya que el fraude afecta tanto a la calidad como a la seguridad alimentaria. Detalló los ámbitos en los que más vigilan como temas de figuras de calidad en venta, ibérico, trazabilidad de carne y contenido de agua en carnes.

Concluyó que es necesaria más colaboración e implicación de los sectores alimentarios en acciones de prevención del fraude por temas de trazabilidad y control de procesos, que acabará generando más confianza en los consumidores.

Ángel Yagüe intervino también en esta mesa y señaló que buena parte de sus actuaciones se centran en hablar sobre los productos de la pesca inyectados y si suponen un fraude alimentario o no, porque podríamos estar ante un nuevo producto.

Detalló las investigaciones que han hecho por el uso de fosfatos en pescados y sobre el uso de colorantes en atún rojo, explicando que la situación hoy en día es la misma que en años anteriores, solo que ha cambiado la forma de conseguir el color en las piezas.

Clausura de las jornadas

Aprovechando el cierre de las jornadas, **Alvaro Mateos**, vocal de Relaciones Externas de Avesa, animó a los presentes a asistir a las siguientes jornadas de esta asociación que serán en León durante el otoño del próximo año.

Antonio Prieto, gerente de Madrid Salud en el Ayuntamiento de Madrid, destacó que el tema de la seguridad alimentaria se ha globalizado y afirmó la relevancia que temas como el bienestar animal, el comercio electrónico, etc, comienzan a tener dentro de las funciones de los controles oficiales. Es importante la armonización, señaló, porque facilita la adopción de soluciones duraderas.

A continuación, **David Chica**, director general de Mercamadrid, agradeció a Avesa que se realizaran las jornadas en este recinto. Puso en valor el trabajo de los veterinarios en el control de la seguridad alimentaria y destacó como ejemplo la labor de Ángel Yagüe.

Respecto a Mercamadrid, aseguró que tienen un modelo de control alimentario que es copiado por otras mercas y establecimientos de este tipo a nivel internacional. "Todo esto es mérito de la labor que hacen los veterinarios que aquí trabajan y estoy seguro de que se hace igual allí donde estos profesionales trabajan en esta actividad", afirmó para acabar su intervención.

Para finalizar, **Emma Sánchez** volvió a intervenir para proceder a la lectura de las conclusiones de estas vigésimo séptimas Jornadas Nacionales de Seguridad Alimentaria de Avesa que estarán disponibles en www.avesajornadas.com. e



Conclusiones de las XXVII Jornadas de Avesa

1. La entrada en vigor y próxima aplicación del Reglamento (UE) 2017/625 supone un importante reto y múltiples oportunidades de mejora que requerirá un importante esfuerzo de las Autoridades de control, AESAN y CC AA. Cabe destacar en este sentido, la revisión del R.D. 1945//1983 sobre infracciones y sanciones en materia de defensa del consumidor y de la producción agroalimentaria.
2. La venta por internet de productos alimenticios es cada vez más frecuente y lo será mucho más en un futuro próximo. Las autoridades competentes han de garantizar que este canal de comercialización tenga las mismas garantías de salubridad que los canales tradicionales para los consumidores.
3. A pesar de ofrecer dificultades este control está dotado de base legal tanto en normativa alimentaria como en la específica relativa a la venta electrónica. Hay mucho trabajo por realizar en coordinación entre todas las unidades implicadas en este nuevo ámbito de control: Aesan y comunidades autónomas en el desarrollo de las líneas directrices marcadas por la Comisión.
4. El Reglamento (UE) 2015/2283 relativo a los nuevos alimentos, de aplicación desde 1 de enero de 2018, mejora las condiciones para que las empresas alimentarias puedan elaborar y comercializar alimentos nuevos e innovadores, manteniendo al mismo tiempo un alto nivel de seguridad para los consumidores europeos.
5. Entre la novedades que establece este reglamento de nuevos alimentos están: Ampliación de categorías, Autorizaciones genéricas, Procedimientos simplificados y centralizados de las autorizaciones y Evaluación centralizada de la seguridad por la EFSA.
6. El Reglamento (UE) 2017/625 establece un sistema integrado de controles para las importaciones; sin embargo deja en manos de los EE MM la decisión de establecer controles en frontera (como en España) o no, para mayoría de los alimentos de origen NO animal, admitiendo se realicen una vez puesto en el mercado.
7. El reglamento que sustituirá al 854/2004 será de aplicación desde el 14/12/2019 y establece cambios importantes en la organización de los controles oficiales en productos de origen animal y en concreto en la inspección de la carne. Ente otros aspectos, da más relevancia a la figura del

- auxiliar de inspección, flexibiliza la presencia del veterinario oficial en el matadero y modifica algunos procedimientos de inspección post-mortem de acuerdo a los informes de la EFSA.
8. Se hace imprescindible reflexionar sobre las posibilidades que ofrecen estas nuevas normas para fijar criterios a seguir y para trabajar en la elaboración de normas nacionales que sean necesarias.
 9. A los ciudadanos europeos cada vez las preocupa más el bienestar animal, por eso la UE establece normas reguladoras estrictas en este sentido sobre la cría, transporte y el sacrificio.
 10. El sacrificio sin aturdimiento está previsto en Reglamento (UE) 1099/2009 para los ritos religiosos como excepción, sin embargo esta práctica se está generalizando más por motivos comerciales que religiosos. Por otra parte, a día de hoy no hay sistema de trazabilidad y etiquetado que garantice que estas carnes se distribuyen entre las comunidades religiosas de destino.
 11. La planificación en base al riesgo permite organizar y dirigir los controles oficiales a aquellas actividades y establecimientos de más riesgo. Sin embargo el aumento de control oficial no implica necesariamente una mejora en la calificación de los establecimientos por lo que debemos buscar vías para mejorar la eficacia y eficiencia de los controles oficiales.
 12. El consumo de flores cultivadas comestibles está en aumento sin embargo no conocemos en profundidad su composición química, por lo que se hace necesario estudios que nos aseguren su inocuidad desde el punto de vista de componentes químicos, la elaboración de un listado de flores comestibles y la obligatoriedad de indicar el nombre científico en la etiqueta y dotar de una norma similar a la de la comercialización setas silvestres.
 13. Las capturas de pescado en las zonas de FAO 27 VII y VIII (Atlántico norte y Golfo de Vizcaya), especialmente la merluza, presentan unos índices y grados de infestación por *Anisakis* spp. muy altos que requiere de una intervención a lo largo de toda la cadena de comercialización, con especial incidencia a nivel de comercio minorista y restauración, que garantice que las partes comercializadas y/o consumidas estén libres de parásitos.
 14. La trazabilidad de los alimentos es imprescindible para garantizar al consumidor la identidad y seguridad de los mismos. En la actualidad se dispone de herramientas informáticas como lo es el proyecto implantado "SetPesca" en Mercamadrid entre el comercio mayorista (AEMPM) y minorista (Fedepesca) que traslada los datos comerciales y de trazabilidad para el etiquetado casi en tiempo real. Este sistema que es de libre asociación cada vez tiene más usuarios debido a su comodidad y rapidez.
 15. La adecuada categorización de los derivados cárnicos resulta un aspecto primordial a la hora de establecer aquellos aditivos que podrán formar parte de su composición; en este sentido, la administración debe fijar criterios definidos que permitan a los operadores desarrollar métodos fiables que posibiliten la valoración y cuantificación de las modificaciones histológicas del músculo en su transformación y pérdida de las características propias de la carne fresca.
 16. Las administraciones deben participar activamente en la concienciación de la población en el consumo de productos naturales, donde el empleo de aditivos quede restringido y responda exclusivamente a criterios tecnológicos, implementando las actuaciones necesarias para ello, de consuno con la industria alimentaria.
 17. Las prácticas fraudulentas y engañosas se están intensificando en los últimos tiempos internacionalmente. Es necesario abordar su control desde todas las vertientes no exclusivamente el alimentario, por lo que la lucha contra la delincuencia dedicada al fraude alimentario no se puede acometer desde la visión exclusivamente policial, necesita del aporte técnico de los veterinarios.
 18. La colaboración, coordinación y el intercambio de información entre organismos oficiales de diferentes ámbitos, son elementos esenciales en el control de los alimentos tanto en los aspectos de seguridad como en los casos de posibles prácticas fraudulentas, lo que redundará en una mayor confianza de los consumidores.
 19. Los operadores económicos deben y pueden contribuir a este control sobre las prácticas fraudulentas y la competencia desleal con un mayor control interno sobre sus procesos e implantando sistemas de trazabilidad eficaces y eficientes. **e**