



RESPUESTA DEL GOBIERNO

(184) PREGUNTA ESCRITA CONGRESO

184/17490

28/09/2017

48588

AUTOR/A: BATALLER I RUIZ, Enric (GMX)

RESPUESTA:

En relación con la pregunta de referencia, se informa que la Agencia Española de Consumo, Seguridad Alimentaria y Nutrición (AECOSAN), del Ministerio de Sanidad, Servicios Sociales e Igualdad, ha cifrado el número de afectados en 154, dato sujeto a actualización en función de la información disponible.

En relación con los nombres de las empresas implicadas, de conformidad con el artículo 26.1 de la Ley 17/2011, de 5 de julio, de Seguridad Alimentaria y Nutrición, y dado que las empresas están siendo investigadas por presunto fraude, hasta que finalicen las investigaciones debe regir en las actuaciones de la Administración el principio de prudencia y confidencialidad inherente a su función. Por tanto, y en cuanto que del conjunto de las actuaciones de las distintas administraciones no se deduzca la existencia cierta de una situación de riesgo y una concreción cierta del origen del mismo, no procede facilitar los nombres de las empresas afectadas.

Cabe destacar, en este sentido, que la posición de AECOSAN queda perfectamente expresada en su página web, donde hace una llamada de atención respecto al modo en que se trata la información referida a las empresas que puedan estar afectadas por una alerta, como puede verse a través del siguiente vínculo:

http://www.aecosan.msssi.gob.es/AECOSAN/web/seguridad_alimentaria/seccion/alertas_alimentarias.htm

Por otra parte, se señala que los controles sanitarios sobre las partidas de atún importadas de terceros países se ajustan a lo dispuesto en el Reglamento (CE) nº 882/2004 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 29 de abril de 2004, , así como a la Directiva 97/78/CE, del Consejo, de 18 de diciembre de 1997, incorporada a nuestro ordenamiento jurídico interno mediante Real Decreto 1977/1999, de 23 de diciembre, por el que se establecen los principios relativos a la organización de los controles veterinarios sobre los productos procedentes de países terceros.



Se señala que los mecanismos de vigilancia y control de sanidad exterior permiten garantizar un elevado nivel de protección sanitaria de las partidas de atún introducidas en el territorio de la Unión. Asimismo, se indica que se han gestionado las alertas notificadas tanto en el ámbito del Sistema Europeo de Red de Alerta (RASFF) como en el Sistema Nacional de Red de Alerta (SCIRI) relativas a la detección de histamina por encima de los niveles permitidos en la legislación europea.

En este sentido, se informa que el pasado 8 de junio se mantuvo una reunión técnica con las Comunidades Autónomas donde se acordó elaborar una Nota en la que se abordarían los aspectos relacionados con la comercialización de atún descongelado y las prácticas que se deben llevar a cabo, para su distribución entre las Comunidades Autónomas y para su aprobación en la Comisión Institucional.

También se invitó a la Comisión Europea a una Misión Conjunta de visita de varios de estos establecimientos con el fin de conocer la situación existente y recibir asistencia técnica de expertos de la Comisión Europea (DG SANTE, Dirección General de Salud y Seguridad Alimentaria).

Así, entre los pasados 26 de junio y 4 de julio de 2017, se inspeccionaron 7 plantas productoras del principal producto implicado (lomos de atún descongelados tratados con aditivos), 3 distribuidores y 3 proveedores de materia prima en 6 Comunidades Autónomas. Se señala que por parte de España, estuvieron en todo momento representantes de AECOSAN y del Ministerio de Agricultura y Pesca, Alimentación y Medio Ambiente (MAPAMA), junto con representantes de los servicios de Salud Pública de cada Comunidad Autónoma visitada.

Además, el pasado 12 de julio, se trató en la reunión de la Comisión Institucional, como punto del Orden del Día, la problemática derivada de la comercialización del atún y se aprobó la Nota “Condiciones aplicables a la comercialización del atún descongelado. Legislación aplicable”, disponible en el siguiente enlace: http://www.aecosan.msssi.gob.es/AECOSAN/docs/documentos/seguridad_alimentaria/interpretaciones/biologicas/Atun_descongelado_legislacion.pdf

Esta Nota fue transmitida a todas las Autoridades competentes en materia de Seguridad Alimentaria, con el objeto de su difusión inmediata a todos los operadores económicos, de cara a la adopción de medidas inmediatas que garanticen su cumplimiento. Asimismo se transmitió a las autoridades del MAPAMA y a las de Consumo de las Comunidades Autónomas, dado el papel relevante que las mismas juegan en el ámbito del control de fraude y del control de mercado, respectivamente.

Además, esta Nota fue trasladada a la Comisión europea el pasado 20 de julio, solicitando la remisión del Informe de la citada Misión Conjunta. Así, el pasado 14 de septiembre, la Comisión Europea envió otra carta en la que solicitaba información sobre las actuaciones realizadas y se enviaba el Informe de la Misión Conjunta solicitado.





De este modo, el 15 de septiembre se remitió a todas las Autoridades implicadas competentes en esta materia tanto la carta como el informe de la Misión Conjunta y se les solicitó el envío de las acciones tomadas en base a la Nota que se aprobó en la Comisión Institucional, así como los resultados de las actuaciones. Además, se envió otro escrito a los miembros del Consejo de Dirección de AECOSAN -donde también participan representantes de los sectores, tanto productores como de la distribución de alimentos-. Se les comunicó que la Comisión había informado que tenía la intención de realizar próximamente una auditoría al respecto.

Por otro lado, tras el debate mantenido en la Comisión Institucional el pasado 12 de julio con los Directores Generales de Salud Pública de las Comunidades Autónomas, y el MAPAMA y la opinión que al respecto había trasladado formalmente el sector, AECOSAN planteó el 21 de julio a la Comisión Europea una consulta para aclarar si la utilización de la salmuera a temperaturas inferiores a -9°C como sistema para reducción rápida de temperatura, seguido a continuación con una congelación en seco (sin salmuera) a temperaturas inferiores a -8°C , permitiría que la partida de pescado entero así tratada se pueda destinar para la fabricación de otros productos que no fuesen conservas.

Así, el pasado 19 de septiembre se recibió la respuesta a esta consulta que fue derivada inmediatamente a todas las Autoridades interesadas tanto de las Comunidades Autónomas como de la Administración General del Estado.

En cuanto a las actuaciones de las Autoridades competentes de las Comunidades Autónomas, se preparó un informe que recopilaba las respuestas recibidas, que fue enviado a la Comisión Europea en respuesta a su carta de 14 de septiembre.

Además, se organizó por parte de AECOSAN, a petición de la Unidad F de la Comisión europea y en colaboración con las Comunidades Autónomas y otras Autoridades competentes centrales en materia de pesca y fraude, una auditoria sobre este tema del 16 al 23 de octubre.

Cabe señalar, asimismo, que en la reunión número 161 de la Comisión de Cooperación de Consumo de la Conferencia Sectorial de Consumo, celebrada el día 6 de julio de 2017, se acordó, de manera unánime, aprobar la relación de Campañas Nacionales de Inspección y Control de Mercado para el año 2018 (Productos alimenticios, productos no alimenticios y servicios. Documento SCC/AP/D.27.17/F.), entre las que se encuentra la campaña de productos alimenticios denominada “Atún vendido en filetes y presentado al vacío, especial atención al descongelado (etiquetado y composición)”. En esta campaña, que se iniciará por las Autoridades de consumo autonómicas a partir del año 2018, se analizarán 45 muestras al objeto de llevar a cabo determinaciones sobre el etiquetado, existencia de histamina e identificación molecular de la especie.

Por otro lado, se señala que desde la Secretaría General de Pesca del MAPAMA se ha consensuado un Plan de Acción con las Direcciones Generales de Pesca de las Comunidades Autónomas, el Ministerio de Sanidad, Servicios Sociales e Igualdad, el Servicio de Protección



de la Naturaleza de la Guardia civil y AECOSAN para apoyar y reforzar las acciones que se están realizando por parte de todas las Autoridades competentes de salud pública, que incluye el refuerzo de los controles y de la calidad de las inspecciones, la mejora en el conocimiento de la trazabilidad pesquera, desarrollo normativo y estudios sobre la calidad del atún conservado en salmuera.

Por último, se señala que son las Autoridades de las Comunidades Autónomas las competentes en la aplicación de los controles sanitarios y de fraude a lo largo de la cadena de comercialización del atún y que desde la Administración General del Estado se coordinan sus actuaciones y se informa de las mismas a la Comisión europea, como se ha indicado.

Madrid, 28 de noviembre de 2017