

## RESPUESTA DEL GOBIERNO

### (184) PREGUNTA ESCRITA CONGRESO

184/17611 a 184/17617

03/10/2017

49221 a 49227

**AUTOR/A:** TUNDIDOR MORENO, Victoria Begoña (GS); HEREDIA DÍAZ, Miguel Ángel (GS)

### RESPUESTA:

En relación con las cuestiones formuladas por Sus Señorías, se informa que desde la Agencia Española de Consumo, Seguridad Alimentaria y Nutrición (AECOSAN), del Ministerio de Sanidad, Servicios Sociales e Igualdad, se han gestionado las alertas relativas a la detección de histamina por encima de los niveles permitidos en la legislación europea, (notificadas tanto en el ámbito tanto del Sistema Europeo de Red de Alerta (RASFF) como en el del Sistema Nacional de Red de Alerta (SCIRI)). Esto implicó el traslado de toda la información a las autoridades competentes de las Comunidades Autónomas y del Ministerio de Agricultura y Pesca, Alimentación y Medio Ambiente (MAPAMA), al objeto de recabar información sobre la trazabilidad de los productos implicados y que se procediera por parte de las autoridades competentes a tomar las medidas necesarias para garantizar la retirada de los productos implicados del mercado.

Así, a raíz de los expedientes de alertas por histamina así como de la red de fraudes sobre lomos de atún fresco descongelados con implicación de operadores nacionales, se invitó a la Comisión Europea a una Misión Conjunta de visita de varios a esos establecimientos. El fin era conocer de primera mano la situación existente y recibir asistencia técnica de expertos de la Comisión Europea de la Dirección General de Salud y Seguridad Alimentaria (DG SANTE).

En esta Misión, por parte de España participaron representantes de AECOSAN y del MAPAMA, junto con representantes de los servicios de Salud Pública de cada Comunidad Autónoma visitada. Así, entre los pasados 26 junio y 4 julio, 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.

Además, cabe señalar 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 abordaran los aspectos relacionados con la comercialización de atún descongelado y las prácticas que se deben llevar a cabo. De este modo, el 12 de julio se trató esta cuestión en la reunión de la Comisión Institucional y se aprobó la nota “Condiciones aplicables a la comercialización del atún descongelado. Legislación aplicable”, que puede consultarse en el siguiente enlace: [http://www.aecosan.msssi.gob.es/AECOSAN/docs/documentos/seguridad\\_alimentaria/interpretaciones/biologicas/Atun\\_descongelado\\_legislacion.pdf](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 para su difusión inmediata a todos los operadores económicos, de cara a la



adopción de medidas inmediatas que garanticen su cumplimiento, así como a las autoridades del MAPAMA y a las autoridades de Consumo de las Comunidades Autónomas.

Además, la nota fue también trasladada a la Comisión Europea el pasado 20 de julio, solicitándose, al mismo tiempo, la remisión del informe de la Misión Conjunta citada anteriormente. A ello respondió la Comisión Europea, el pasado 14 de septiembre, con el envío del Informe de la Misión, junto con una solicitud de información acerca de las actuaciones realizadas.

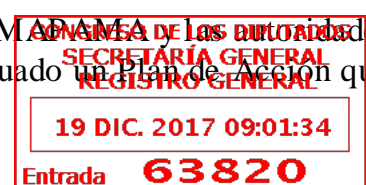
Esta información de la Comisión Europea fue inmediatamente remitida (el 15 de septiembre) a todas las autoridades competentes en materia de Seguridad Alimentaria y de Consumo de las Comunidades Autónomas y a las autoridades del MAPAMA, solicitándose el envío de las acciones tomadas en base a la nota que se aprobó en la Comisión Institucional, así como los resultados de las actuaciones.

También se envió otro escrito a los miembros del Consejo de Dirección de AECOSAN -donde participan representantes de los sectores, tanto productores como de la distribución de alimentos- y se les comunicó que la Comisión había informado que tenía la intención de realizar próximamente una auditoría al respecto. La referida auditoría se organizó por 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, entre los pasados 16 y 23 de octubre.

Por otro lado, cabe indicar que tras el citado debate mantenido en la Comisión Institucional el 12 de julio con los Directores Generales de Salud Pública, el Ministerio de Agricultura y Pesca, Alimentación y Medio Ambiente 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  $-9^{\circ}\text{C}$  como sistema para reducción rápida de temperatura, seguido a continuación con una congelación en seco (sin salmuera) a temperaturas inferiores a  $-8^{\circ}\text{C}$ , permitiría que la partida de pescado entero así tratada se pueda destinar para la fabricación de otros productos que no sean conservas. El 19 de septiembre se recibió la respuesta a esta consulta, que fue derivada inmediatamente a todos los interesados.

Cabe señalar, asimismo, que en la reunión número 161 de la Comisión de Cooperación de Consumo de la AECOSAN (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)”. Esta campaña se iniciará por las autoridades de consumo autonómicas a partir del año 2018 y se analizarán un total de 45 muestras al objeto de llevar a cabo determinaciones sobre el etiquetado, existencia de histamina e identificación molecular de la especie.

Por otra parte, además de la referida colaboración entre el MAPAMA y las autoridades sanitarias para atajar el problema, cabe destacar que se ha consensuado un Plan de Acción que





encuadrará, entre otras acciones, una Guía de Trazabilidad de los Productos de la Pesca y la Acuicultura.

En esa Guía se recogerán aquellos requerimientos obligatorios que el Reglamento de Control de aplicación de la Política Pesquera Común (Reglamento (CE) N° 1224/2009 del Consejo) establece en el marco de la trazabilidad pesquera. Además recoge acciones de reforzamiento de los controles a este tipo de flota, el establecimiento de nuevos requisitos de información en relación con la temperatura de congelación a bordo y estudios sobre la calidad del atún conservado en salmuera.

Es preciso destacar que la mayoría de los operadores, tanto del sector extractivo como de la transformación y comercialización, quienes no actúan fraudulentamente, son perjudicados por el fraude, así como los consumidores.

Si bien, a corto plazo, al actuar fraudulentamente los supuestos infractores se han beneficiado económicamente, a medio y largo plazo y bajo el amparo de las inspecciones e investigaciones pertinentes, solo van a obtener repercusiones económicas muy negativas para sus negocios, ya que en caso de demostrarse su culpabilidad, se enfrentarán a las correspondientes sanciones, sin olvidar las posibles responsabilidades penales, si las hubiere.

Conviene resaltar que este año, una empresa ya ha sido investigada, cerrándose su línea de producción al demostrarse la relación con los casos de fraude alimentario que han supuesto además casos de intoxicación por histamina en los consumidores.

La situación actual de alerta sanitaria, debe tener una respuesta global y coordinada entre todas las Administraciones implicadas, que como se ha expuesto se está desarrollando entre las autoridades de pesca, de sanidad y de fraude alimentario. Cabe destacar que actualmente se están realizando todas las acciones para que no llegue pescado adulterado al mercado.

En este sentido, se informa que a nivel nacional, se dispone de un total de 4.396 inspectores en materia de seguridad alimentaria y que, desde el punto de vista de la seguridad alimentaria, la última alerta en España por histamina fue el pasado 30 de agosto de 2017, sin afectados.

Por último, se señala que sobre esta cuestión el Servicio de Protección de la Naturaleza (SEPRONA) de la Guardia Civil llevó a cabo la investigación de siete personas en la provincia de Almería, como presuntos autores de un delito contra la salud pública. En este sentido, se informa que el Juzgado de Instrucción n° 3 de Vera (Almería) inició las Diligencias Previas 369/2017.

Madrid, 14 de diciembre de 2017