

Noticias

13

marzo de 2008

www.aesa.msc.es

Mejorar la vida de los celíacos una prioridad



ADOLFO MARCOS

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

Sanidad y la AESAN ponen en marcha el Plan de Apoyo destinado a mejorar la vida de los celíacos

Información, educación, regulación, detección precoz de la intolerancia y colaboración entre todos los sectores –asociaciones de afectados, autoridades sanitarias, sociedades científicas e industria– son las armas del Ministerio de Sanidad y Consumo para su Plan de Apoyo a las Personas con Intolerancia al Gluten.

Las asociaciones de afectados y las sociedades científicas fueron informados el pasado 31 de enero de los detalles por el ministro de Sanidad y Consumo, Bernat Soria y el presidente de la AESAN, Félix Lobo, acompañados por el secretario general de Sanidad, José Martínez Olmos.

Cuatro acciones

El Plan tiene cuatro acciones fundamentales: un protocolo de detección precoz de la celiaquía en el Sistema Nacional de Salud; un estudio epidemiológico de la enfermedad para conocer su alcance real; una estrategia asistencial para el SNS, y el proyecto de real decreto que fija el nivel máximo de concentración de gluten en la composición de un alimento. Ese mismo día se formó el grupo de trabajo que elaborará el protocolo de detección precoz y seguimiento de los enfermos celíacos y de las medidas para impulsar la investigación sobre la celiaquía.

Respecto de la tramitación del proyecto de real decreto que regula las condiciones de etiquetado de los alimentos éste ha sido ya enviado a la Comisión Europea para su aprobación cumpliendo el compromiso del Ministerio. Este real decreto limita a 20 partes por millón (ppm) la concentración de gluten en productos que se comercializan alegando la ausencia de esta sustancia. Los alimentos naturalmente libres de gluten que puedan contener trazas de esa sustancia deberán advertirlo cuando la concentración supere 20 ppm.

En cuanto al mapa de la celiaquía en España, hay trabajos que inciden en lo que se ha acuñado como la punta del iceberg de la enfermedad celiaca. Mantienen que sólo se diagnostica un pequeño porcentaje de los



enfermos: la variabilidad en la manifestación de la enfermedad lleva, en ocasiones, a un tardío diagnóstico o a que no se diagnostique.

Así, está previsto firmar un convenio multilateral con el Centro Nacional de Epidemiología, la Sociedad Española de Gastroenterología y asociaciones de celíacos para llevar a cabo un estudio de prevalencia que proporcione un buen mapa de la enfermedad celíaca. Conocer la verdadera situación servirá para nuevas estrategias de diagnóstico, prevención y lucha.

Otras medidas del plan

Entre las medidas que se pondrán en marcha con la aplicación del Plan destacan:

- Colaboración con los sistemas de información de las asociaciones y nuevas herramientas de información de enfermos celíacos: la AESAN colaborará en la organización y financiación de herramientas de información destinadas a los enfermos celíacos: web y teléfono de información.
- Fomento de la Investigación, con varias actuaciones previstas:
 - Integración en el Programa de Fomento de la Investigación Técnica (PROFIT).
 - Desarrollo tecnológico de cereales bajos en gluten.
 - Inventario de grupos y proyectos de investigación en materia de enfermedad celíaca.
 - Mejora de las técnicas de extracción y técnicas analíticas de detección.
- Implantación en las industrias de sistemas válidos de autocontrol, basados en el Análisis de Peligros y Puntos de Control Crítico (APPCC), auditados por las administraciones.
- Refuerzo de los controles (de composición y etiquetado) de los productos: se controlará el correcto etiquetado y la composición del producto por las comunidades autónomas coordinadas por la AESAN en el marco del programa nacional de control.

El protocolo de detección precoz forma parte de una acción más general: el Plan de Apoyo a las Personas con Intolerancia al Gluten, que están desarrollando la Agencia Española de Seguridad Alimentaria y Nutrición (AESAN) y la Secretaría General de Sanidad. Esta medida cuenta con la participación de asociaciones de afectados y sociedades científicas.

- Directrices para el uso por parte de la industria de un pictograma: este símbolo indicará la ausencia o la presencia de gluten.

- Colaboración con la hostelería: se estudiará con la Federación Española de Hostelería y Restauración la posibilidad de informar a los celíacos en los menús acerca de si son aptos para ellos o no.

Un real decreto pionero

La enfermedad celíaca puede causar trastornos del crecimiento, anemias, deficiencias en la coagulación sanguínea, irregularidades menstruales, linfoma intestinal y llegar en casos extremos a ser mortal.

El problema es que los celíacos pueden consumir gluten inadvertidamente. Esto puede ocurrir bien porque ingieren un alimento que contiene naturalmente gluten, bien porque por razones tecnológicas se ha añadido ex profeso al alimento y no se advierte claramente de ello en la etiqueta, o bien porque ha sufrido una contaminación.

Para garantizar una mayor protección a los celíacos, el Ministerio de Sanidad y Consumo, a través de la AESAN, ha elaborado un proyecto de real decreto, apoyado por las asociaciones de celíacos, que establece el nivel máximo de concentración de gluten en la composición de un alimento por debajo del cual su ingestión no resulta perjudicial para el afectado.

Hasta ahora, ante la ausencia de regulación de límites precisos de gluten (en la Unión Europea tampoco se han establecido), las empresas se ven en la tesitura de declarar la posible presencia de gluten aunque no se haya comprobado totalmente, para no correr el riesgo de incumplir esta legislación e incurrir eventualmente en responsabilidad. Esas declaraciones precautorias en el etiquetado disuaden a los celíacos de consumir el producto y reducen sus oportunidades de elección y la composición de una dieta variada.

Con este real decreto nuestro país se sitúa a la vanguardia entre los países de nuestro entorno en la defensa de los intereses de los celíacos y además apuesta por una armonización legal en la UE.

El etiquetado y la publicidad habrán de mencionar obligatoriamente la presencia de los cereales fuente de gluten o del gluten mismo según los supuestos cuando supere las 20 ppm. En caso de ausencia, la legislación de la UE prevé que en los alimentos de consumo ordinario también se informe de que son aptos para celíacos, y esta posibilidad se regula en el proyecto normativo español.

Finalmente, para facilitar la selección de los productos por la población celíaca se establecen directrices para la utilización voluntaria por las empresas de un pictograma expresivo de la ausencia/presencia de gluten como información adicional.

El Plan incluye un estudio epidemiológico para conocer la verdadera dimensión de la enfermedad y una estrategia asistencial para el sistema sanitario público. También prevé la mejora del bienestar de los celíacos y la prevención de la enfermedad a través de la investigación. Otra de las iniciativas que recoge es el real decreto que fija en 20 partes por millón (20 ppm) el límite máximo de concentración de gluten en productos que se comercializan alegando la ausencia de esta sustancia. Los alimentos naturalmente libres de gluten que puedan contener trazas de esa sustancia deberán advertirlo cuando la concentración supere las 20 ppm.

INTERVENCIÓN DEL MINISTRO CON MOTIVO DE LA REUNION SOBRE CELIAQUÍA

Bernat Soria:

“la prioridad en el Plan la constituye la seguridad de los afectados”



Permítanme que mis primeras palabras sean de agradecimiento para el colectivo hoy aquí representado, el de las personas celíacas, con las que hemos venido desarrollando un diálogo permanente y pienso que productivo a lo largo de toda la Legislatura a través de la Agencia Española de Seguridad Alimentaria y Nutrición.

Diálogo que hemos intensificado especialmente en este último periodo. Desde que asumí mi responsabilidad en el Ministerio de Sanidad y Consumo, hace poco más de seis meses, he tenido sumo interés en conocer las dificultades a las que se enfrenta este colectivo en su vida cotidiana.

Lo que para el común de los ciudadanos resulta algo tan simple como llenar la cesta de la compra con los alimentos que van a consumir, para ellos es, con frecuencia, una práctica compleja y no exenta grandes limitaciones.

Es sin duda un deber de los poderes públicos otorgar la máxima protección a los ciudadanos y garantizar, en la medida de lo posible, su salud y su seguridad.

Por ese motivo, he querido personalmente reforzar el compromiso del Ministerio con las personas afectadas situando a los pacientes afectados por la intolerancia al gluten en el centro de nuestras actuaciones.

Hace unas semanas anunciábamos que se adoptarían un conjunto de iniciativas a su favor. Hoy pretendo que con la Agencia Española de Seguridad Alimentaria y Nutrición, la Secretaría General de Sanidad, y todos ustedes avancemos en el trabajo que permita articular la adopción de un Plan de Apoyo a las personas con intolerancia al gluten.

La prioridad en el Plan la constituye la seguridad de los afectados

De todos es sabido que, lamentablemente, la intolerancia al gluten es una enfermedad que no tiene tratamiento. La única opción válida es seguir una dieta estrictamente exenta de gluten, lo que permitirá la completa normalización clínica.

Son numerosos los alimentos convencionales de consumo ordinario que no contienen esta sustancia en su composición genuina; pese a ello, no podemos olvidar del riesgo de que puedan llegar a incorporarla en concentraciones variables, bien por adiciones tecnológicas bien por contaminación posterior.

Por otro lado, existen productos especialmente diseñados para los enfermos celíacos, a los que se ha extraído el gluten, que complementan y diversifican su alimentación, y contribuyen a satisfacer sus necesidades nutricionales.

Para evitar eventuales consumos indeseados o accidentales de gluten, que desencadenarían los efectos de la enfermedad, es necesario que ambas categorías de alimen-

tos no superen concentraciones de gluten tóxicas o potencialmente tóxicas.

Por eso, la primera de las medidas a las que antes aludía es la elaboración de una normativa por la que se establecerán garantías adicionales a las ya existentes para la fabricación, comercialización y etiquetado de alimentos, tratando de asegurar al máximo la inocuidad de los alimentos a consumir por las personas celíacas y reducir el riesgo de exposición involuntaria al gluten.

No voy a detallar el contenido de este proyecto de Real Decreto, cometido que dejo en manos del Presidente de la Agencia, quién gustosamente lo explicará en su turno de palabra.

Este proyecto no es la única propuesta del Ministerio de Sanidad y Consumo, nuestro propósito es abordar la situación desde una perspectiva integral.

Los controles en la cadena alimentaria tienen que ser reforzados. En esta línea, vamos a potenciar la implantación en las industrias de sistemas válidos de autocontrol basados en el Análisis de Peligros y Puntos de Control Crítico, incorporando un enfoque de prevención que prevalezca sobre el de simple comprobación.

Otra de las iniciativas a poner en marcha es la realización de un estudio sobre incidencia y prevalencia, sobre el que componer un “mapa de la enfermedad celíaca en España”.

Se elaborará de forma conjunta con el Centro Nacional de Epidemiología, la Sociedad Española de Gastroenterología y Asociaciones de Enfermos Celíacos.

Este instrumento proporcionará información precisa sobre la realidad de la celiaquía en nuestro país y tendrá utilidad en el diseño de nuevas acciones para el diagnóstico, la prevención y el tratamiento.

Junto a estas actuaciones, la reunión de hoy, supone un paso más para dar una res-

puesta global a las necesidades de estos pacientes.

Tenemos que avanzar en la incorporación de medidas que mejoren la calidad asistencial con la que nuestro Sistema Nacional de Salud responde a las necesidades sanitarias de los pacientes afectados por la intolerancia al gluten.

Es fundamental, para el abordaje integral de esta enfermedad la elaboración de una estrategia asistencial, para estos pacientes, en el Sistema Nacional de Salud.

Por eso, está también presente en esta reunión la Secretaría General de Sanidad.

Es el órgano del Ministerio que puede resolver con eficacia los desafíos de ofrecer nuevas medidas que mejoren la calidad asistencial incorporando para ello a los pacientes, a las sociedades científicas y a las CCAA.

Hoy comienzan los trabajos que nos conducirán a la elaboración de un protocolo de diagnóstico precoz de la enfermedad celíaca, que tengo la pretensión de que se constituya en la referencia necesaria para todos los profesionales implicados, que pueda aplicarse en nuestros servicios de salud y sea común para todo el Sistema.

Será una herramienta que permita detectar los casos de enfermedad celíaca en las edades más tempranas posibles, para así, poder instaurar cuanto antes las medidas preventivas y terapéuticas que desde el conocimiento científico se consideren adecuadas.

En la elaboración y desarrollo de este protocolo van a participar todos los sectores implicados. Vamos a realizar una primera aproximación desde la perspectiva de las sociedades científicas, a la que posteriormente incorporaremos a pacientes y a CCAA.

Para esta toma de contacto inicial, hemos convocado a las sociedades científicas y profesionales más directamente concernidas y quiero agradecer públicamente su presencia aquí atendiendo a nuestra llamada.

Soy consciente de que este grupo de trabajo, que va a estar coordinado por la Dirección General de Cohesión del SNS, tiene un encargo importante y difícil.

Les pido que hagan un esfuerzo para que, en el más breve espacio de tiempo posible, se disponga de un documento consensuado que nos permita abordar con la máxima garantía de éxito este desafío.

Dentro de esta perspectiva global, quiero poner de relieve también, la importancia de la investigación.

Se está elaborando un protocolo de diagnóstico precoz de la enfermedad celíaca que se constituya en referencia necesaria para todos los profesionales implicados, que pueda aplicarse en los servicios de salud y sea común para todo el Sistema



En este ámbito, el Centro Nacional de Alimentación en comunicación con las Comunidades Autónomas, profundizará en las técnicas analíticas de detección. Además, potenciaremos los proyectos de investigación clínica, la participación en los proyectos de investigación de la U.E., e impulsaremos nuevas tecnologías en la elaboración de alimentos aptos para celíacos.

Con mis palabras he pretendido dar a conocer algunos de los aspectos más destacados que recoge este Plan de Apoyo.

Termino ya anunciando que tenemos la firme intención de mantener y, si cabe, reforzar el diálogo con las Asociaciones de Enfermos Celiacos para seguir manteniendo iniciativas y proyectos que permitan incrementar el bienestar de este colectivo.

Premios Estrategia NAOS

La primera convocatoria de los Premios Estrategia NAOS puede considerarse un éxito gracias a las 168 candidaturas presentadas. Estos premios reconocen las acciones ejemplares y que mejor hayan contribuido a prevenir la obesidad a través de la promoción de la alimentación saludable y de la actividad física. Cuentan con seis categorías y un premio especial a una trayectoria profesional.

Premio Estrategia NAOS en el Ámbito Familiar y Comunitario

Estrategia municipal para la promoción de la alimentación saludable, actividad física y prevención de la obesidad en Guadix (EMPASAFO), del Ayuntamiento de Guadix (Granada).

A través de esta estrategia se ha logrado incentivar la práctica de la actividad física, junto con una alimentación saludable, como medida de prevención de la obesidad y se han puesto en marcha iniciativas como el programa "Aliméntate bien, vivirás más y mejor"; "el Día de la Fruta"; material divulgativo y guías para personal de comedores escolares y asociaciones de padres; así como la puesta en funcionamiento de una web y la celebración de unas jornadas de alimentación saludable con la colaboración del sector de la restauración, entre otras iniciativas.

Premio Estrategia NAOS en el Ámbito Escolar

Proyecto Tú decides tu salud: ¡ponte a vivir!, del Colegio Público Villalegre de Avilés (Asturias). Durante el curso 2005/2006 desarrollaron un conjunto de pruebas (somatométricas, tensión arterial, estadio de maduración sexual, analítica y cuestionarios) para conocer la prevalencia de sobrepeso en niños y niñas de 6 a 12 años. El resultado fue que el 41,9% del alumnado tenía obesidad y sobrepeso.

A la vista de esos resultados se implantó un programa de medidas de promoción de la

salud y prevención de la obesidad y de las enfermedades asociadas. Este programa incluía talleres de alimentación saludable, integrados en el currículum escolar y en horario extraescolar, promoción de actividades deportivas, charlas educativas para las familias, actividades de formación del profesorado y actividades de difusión del proyecto. También se crearon páginas web, blogs, folletos, comunicados de prensa y hubo participación en programas de televisión local, autonómica y nacional.

Premio Estrategia NAOS en el Ámbito Sanitario

Eva Pérez Arruche por el juego educativo "¡A comer!" El objetivo de este juego de mesa es que los hábitos saludables adquiridos en la infancia formen una actitud para el resto de la vida.

La intervención a través del juego, dirigido a niños a partir de cuatro años, es una manera accesible de llegar a los más pequeños. Además, el comportamiento de imitación, interiorizando las enseñanzas de los padres, sanitarios y educadores, hace de este período el más idóneo para conseguir que la sociedad mejore en hábitos alimenticios y físicos.

Premio Estrategia NAOS en el Ámbito Laboral

Ibermutuamur, por el Estudio de intervención sobre los estilos de vida en pacientes con riesgo cardiovascular moderado/alto. El Plan de Investigación Cardiovascular de Ibermutuamur, puesto en marcha en mayo de 2004, ha demostrado que los reconocimientos médicos de las mutuas laborales suponen una oportunidad óptima para la detección de factores de riesgo vascular en una población joven y con alto potencial preventivo.

El plan ha incluido cerca de 300.000 revisiones médicas anuales, en las que se ha detectado que el 6% de los trabajadores protegidos presenta un riesgo cardiovascular alto, y un 10% reúne criterios de Síndrome Metabólico. Además del informe médico, los trabajadores reciben una carta informativa para su médico de atención primaria con los factores de riesgo vascular detectados y el nivel de riesgo vascular, junto a recomendaciones preventivas cardiosaludables.

Ibermutuatur ha puesto más énfasis en las recomendaciones preventivas dirigidas a un grupo de trabajadores de moderado/alto riesgo mediante seguimiento telefónico estructurado. Así, ha conseguido que los trabajadores mejoraran su estrato de riesgo vascular en el 45,4% de los casos; y los factores de riesgo, como el abandono del tabaco, en un 26,3%.

Premio Estrategia NAOS a la Iniciativa Empresarial

Productos Vivir Sabrosanos de Cárnicas Serrano. Esta línea, desarrollada por el departamento de I+D de la empresa Cárnicas Serrano, consta de tres gamas de productos (longaniza, morcilla y hamburguesa) en la que se ha sustituido una parte importante de la materia grasa por el aceite de oliva.

Así se ha conseguido mantener los beneficios de la carne pero con las ventajas añadidas del aceite de oliva, que aporta un perfil graso optimizado para una alimentación más sana. La empresa Cárnicas Serrano también ha puesto en marcha diversas iniciativas para impulsar el cambio de hábitos alimentarios de la población.

Premio Estrategia NAOS a la Investigación Aplicada

Ayuntamiento de Lluçmajor y Nutrició Balear SL por el trabajo Modificación de los hábitos alimentarios de los escolares del término municipal de Lluçmajor tras dos años de intervenciones educativas (publicado en la Revista Española de Nutrición Comunitaria).

El Servicio Municipal de Nutrición Comunitaria, del área de Asuntos Sociales del Ayuntamiento de Lluçmajor, a través de la Asesoría Nutricional Nutrició Balear SL, puso en marcha el proyecto de Mejora de los hábitos alimentarios de la población de Lluçmajor en 2002. En este trabajo se analizan 1.537 encuestas de escolares, tras dos años de aplicación del programa escolar de educación nutricional, y los cambios obtenidos respecto del curso 2002-2003.

Este estudio refleja un aumento del consumo de frutos secos y segundas frutas y verduras. También sube el número de escolares que desayunan y los que incorporan a esta comida pan o cereales. El patrón femenino mejora más que el masculino, especialmente en el grupo de 12-15 años. Aumenta el porcentaje de Dieta Mediterránea Óptima y el 29,6% de los escolares afirma haber modificado sus hábitos a partir de las intervenciones. Se concluye que el programa nutricional ha influido positivamente en la mejora del patrón alimentario, si bien es importante la continuidad de las intervenciones.



Los galardonados tras la entrega de los Premios.

Elementos de valoración del Jurado

Tras recibir las candidaturas, el Jurado procedió a valorar la metodología, originalidad y utilidad de las candidaturas presentadas, específicamente los siguientes aspectos:

- El abordaje combinado de los distintos factores determinantes de la obesidad, adecuándose a las recomendaciones consensuadas nacional e internacionalmente.
- 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 necesaria continuidad y sostenibilidad del programa.
- La presentación de resultados y el impacto sobre la salud de la población diana.
- La contemplación de criterios de equidad y de perspectiva de género.

Premio Especial Reconocimiento

Consuelo López Nomdedeu, en reconocimiento público a su trayectoria profesional y a su excelente trabajo en el área de la Alimentación y Nutrición en línea con los objetivos de la Estrategia NAOS.

López Nomdedeu ha trabajado durante 44 años en la Administración Pública, primero en el Ministerio de Educación y Ciencia y, posteriormente, en el de Sanidad y Consumo, en los campos de la nutrición comunitaria y de la docencia. Es miembro de varias sociedades científicas y también de numerosos grupos de expertos nacionales e internacio-

nales. Está en posesión de la Cruz de Oficial de la Orden del Merito Civil y de diversos premios por su trayectoria profesional.

Mención Especial

El Jurado ha decidido por unanimidad hacer además una mención especial al proyecto "Código PAOS".

Presentado por la Federación Española de Industrias de Alimentación y Bebidas (FIAB) por tratarse de una iniciativa representativa del sector que aglutina a numerosas empresas del mismo dentro de los objetivos de la Estrategia NAOS.

La AESAN cumple cinco años

aniversario

La puesta en marcha de la Estrategia NAOS de prevención de la obesidad, la entrada en vigor del Código de Autorregulación de la Publicidad de Alimentos dirigida a menores (Código PAOS), la construcción del Laboratorio Comunitario de Referencia de Biotoxinas Marinas (Vigo) o la participación en la creación de redes de alerta mundiales, como Infosan o Infosan Emergency, son algunos de los principales hitos de la AESAN desde su creación.

A lo largo de estos cinco años la Agencia ha tramitado 1.287 alertas a través de la Red de Alerta Alimentaria Comunitaria (RASFF), con un fuerte aumento en 2007. El crecimiento de la Unión Europea hasta 27 países miembros ha supuesto un fuerte aumento en el número de alertas tramitadas por la Agencia Española de Seguridad Alimentaria y Nutrición (AESAN) a través de la Red RASFF (Red de Alerta Alimentaria Comunitaria) en el último año. Un total de 284 alertas, casi la cuarta parte de las 1.287 tramitadas por la AESAN desde su creación en 2002, corresponden a 2007.

En estos cinco años, además, la AESAN ha firmado más de una docena de Convenios para impulsar la lucha contra la obesidad, entre los que destaca el que dio origen al Código de Autorregulación de la Publicidad de Alimentos dirigida a Menores (Código PAOS) firmado por los 35 principales anunciantes de este país; o los siete convenios firmados con fabricantes, distribuidores y cadenas de restauración en el marco de la Estrategia NAOS de prevención de la obesidad.

Éstos son algunos de los datos que ofreció el presidente de la AESAN, Félix Lobo, durante la presentación ante los medios de comunicación del resumen de los cinco años de trabajo de la Agencia, creada en 2002. El origen de este organismo respondía a los siguientes objetivos:

- Reducir los riesgos de las enfermedades transmitidas por los alimentos.
- Garantizar la eficacia de los sistemas de control de los alimentos.

- Promover el consumo de los alimentos sanos.

- Planificar, coordinar y desarrollar estrategias y actuaciones dirigidas a la prevención de la obesidad.

Una de las herramientas puestas en marcha para cumplir con estos objetivos es la Estrategia para la Nutrición, Actividad Física y prevención de la Obesidad (NAOS), en la que se han enmarcado un conjunto de acciones desde 2005.

Autocontrol de la publicidad

Por ejemplo, el Código PAOS para el control de la publicidad de alimentos dirigida a menores. Este documento ha sido suscrito por las 35 mayores empresas de la industria alimentaria de España, que representan más del 70% de la inversión publicitaria en el sector. Desde su entrada en vigor hasta octubre de 2007 se han examinado a través de consulta previa (antes de su emisión o publicación) 1.004 anuncios, de los que 656 han obtenido un dictamen positivo, 185 han recibido sugerencias de modificación y 59 han recibido dictamen negativo, por lo que se desaconsejó su emisión o publicación.

También en el marco de la Estrategia NAOS, la AESAN ha puesto en marcha este año el Programa PERSEO de prevención de la obesidad infantil (el 16,1% de los niños entre 6 y 12 años son obesos, según el Estudio EnKid) en 67 centros escolares y 67 centros de salud de las seis Comunidades Autónomas con mayores índices de obesidad infantil (Galicia, Castilla y León, Extremadura, Andalucía, Murcia, Canarias) y las ciudades autónomas de Ceuta y Melilla.

En este programa participan 12.500 niños de Educación Primaria y más de 500 profesionales, entre profesores, personal sanitario y monitores. Asimismo, se ha elaborado material específico para el programa dirigido a alumnos, profesores y padres y madres. El programa ofrecerá resultados concretos cuando al finalizar su primera fase, actualmente en ejecución, se analicen los datos

obtenidos a través de las distintas mediciones y parámetros de observación establecidos.

Información sobre las dietas milagro a través de la web de AESAN, reformulación de productos con objetivos y plazos de ejecución, para reducir el contenido en grasas saturadas, azúcar y sal de los alimentos producidos, distribuidos y preparados, priorizando sobre aquellos que más aporten estos nutrientes a la población, o la puesta en marcha del Observatorio de la Obesidad son algunas de las iniciativas puestas en marcha en estos cinco años.

Centro Nacional de Alimentación

Con motivo de la celebración del quinto aniversario de la existencia de la AESAN, se ha realizado una visita al Centro Nacional de Alimentación (CNA), situado en Majadahonda (Madrid), en el que se concentran los laboratorios de la Agencia. Aunque fue creado en 1974, el CNA se incorporó a la estructura de la AESAN en 2002.

El Centro Nacional de Alimentación es el Laboratorio Nacional de Referencia para la detección de residuos (antibióticos u otros medicamentos, por ejemplo) en animales vivos y sus productos, para zoonosis (enfermedades) transmisibles por alimentos, para el control de micotoxinas en alimentos, para el control de residuos de Hidrocarburos Aromáticos Policíclicos en alimentos, para el control de residuos de productos fitosanitarios en alimentos, para el análisis de leche y productos lácteos, para el control de los contaminantes bacteriológicos y virales de los moluscos bivalvos, residuos de medicamentos veterinarios, plaguicidas y metales pesados, organismos modificados genéticamente, etc.

El CNA forma parte de la Red de Laboratorios Comunitarios de la UE, y participa en grupos de trabajo específicos de desarrollo de técnicas analíticas, criterios de aseguramiento de la calidad analítica, desarrollo de ensayos de validación de métodos analíticos, etc., y en actividades de I+D.

La AESAN y Autocontrol firman un convenio para combatir la publicidad incorrecta de alimentos

La Agencia Española de Seguridad Alimentaria y Nutrición ha dado un paso más en la protección de los consumidores a través de la firma de un Convenio, el pasado 21 de enero, con Autocontrol, organización de autoregulación de la publicidad, encargada de la elaboración de códigos de ética publicitaria y resolución de las reclamaciones planteadas por la realización de publicidad presuntamente ilícita.

Este Convenio sigue la línea de colaboración de la AESAN con diferentes agentes para la aplicación de la legislación y los códigos de corregulación existentes sobre publicidad de alimentos, iniciada en 2005 con el Código PAOS y el convenio firmado en diciembre pasado con la Asociación de Usuarios de la Comunicación.

Este Convenio tiene por objeto establecer un marco de relación entre la AESAN y Autocontrol y facilita la cooperación en el seguimiento de la publicidad de productos alimentarios, así como la detección de aquella publicidad que pudiera incumplir el código de autorregulación. Así, la AESAN podrá solicitar a Autocontrol información acerca de si un determinado mensaje publicitario ha obtenido informe positivo en el marco de su procedimiento de consulta previa (por el cual el anunciante envía el anuncio a Autocontrol antes de emitirlo o publicarlo), así como si ha sido objeto de un procedimiento ante el Jurado de la Publicidad. En el caso afirmativo de cualquiera de los dos supuestos reseñados, Autocontrol procederá a trasladar a la AESAN una copia de las correspondientes actuaciones.

La Agencia de Seguridad Alimentaria podrá instar a Autocontrol a actuar si detecta alguna irregularidad o ilegalidad en determinado anuncio. La propia Agencia siempre se reserva la posibilidad de iniciar actuaciones administrativas o judiciales contra el anunciante y puede, asimismo, solicitar informes técnicos a Autocontrol.

Por otra parte, el Convenio establece mecanismos de transferencia regular de información entre Autocontrol y la AESAN, sobre reclamaciones y resoluciones. Autocontrol podrá, además, solicitar a la AESAN cooperación para la emisión de dictámenes, estudios, proyectos y resoluciones relacionados con los objetivos de la Asociación y sobre cuestiones que afecten a la autorregulación y el control deontológico de la actividad publicitaria. Para asegurar el cumplimiento de estos aspectos se establecerá una Comisión de Seguimiento presidida por la AESAN.

El Convenio fue firmado, en presencia de Félix Lobo, presidente de la AESAN, por José Ignacio Arranz Recio, director ejecutivo de la AESAN, y Juan Astorqui Portera, Presidente de Autocontrol.

De izquierda a derecha: José Domingo Gómez Castallo (Director de Autocontrol), Juan Astorqui (Presidente de Autocontrol), Félix Lobo (Presidente de AESAN) y José Ignacio Arranz Recio (Director Ejecutivo de AESAN).



Informe sobre el CÓDIGO PAOS

El 15 de septiembre de 2005 entró en vigor el Código de Autorregulación de la Publicidad de los Alimentos dirigida a menores (PAOS), que forma parte de las actuaciones de la Estrategia NAOS de prevención de la obesidad y fomento de la actividad física. Este código se inscribe en el marco del convenio de colaboración suscrito por el Ministerio de Sanidad y Consumo y la Federación de Industrias de la Alimentación y Bebidas (FIAB) el 9 de junio de 2005.

El objetivo principal de esta iniciativa era establecer un conjunto de reglas que guiarán 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.

Mediante este código se regula la publicidad y el marketing, las franjas horarias de emisión, el modo de presentación de los productos y la promoción de los mismos. Hasta el momento, el Código de Autorregulación de la Publicidad ha sido suscrito por 36 empresas del sector, entre las que se encuentran los principales inversores en publicidad de alimentos para menores y que representan más del 70% de esta inversión.

El control del cumplimiento del Código PAOS corresponde a Autocontrol, el organismo español de autorregulación publicitaria, ante el que tanto las empresas adheridas al código como otras entidades (tales como administraciones públicas o asociaciones de consumidores) podrán realizar reclamaciones para su cumplimiento. Las sanciones previstas

por el Jurado de Autocontrol oscilarán entre los 6.000 euros por una infracción leve hasta los 180.000 euros por las graves.

El Código PAOS cuenta además con una Comisión de Seguimiento, que está formada por un representante de la Agencia Española de Seguridad Alimentaria (AESAs), tres representantes del Consejo de Consumidores y Usuarios, tres representantes de FIAB y un representante de la Asociación Española de Anunciantes y que se reúne periódicamente.

- Pues bien, a la vista del Informe 2007 de control y aplicación del Código sobre publicidad de alimentos dirigida al público infantil, en el marco de los compromisos del Código PAOS de FIAB se concluye que:
 - Una vez superada una primera etapa de adaptación al Código PAOS, en la que las empresas hubieron de familiarizarse con las exigencias del Código PAOS y adaptar sus estrategias publicitarias al mismo, nos encontramos en una segunda etapa en la que puede afirmarse que las empresas han asumido de forma generalizada el Código PAOS, habiendo adecuado sus campañas al mismo.
 - Desde la entrada en vigor del Código PAOS el 15 de septiembre de 2005, hasta el 31 de diciembre de 2007, el Gabinete Técnico de Autocontrol ha recibido 976 consultas pre-

vias sobre proyectos de anuncios de alimentos y bebidas dirigidos a niños por parte de empresas adheridas a PAOS.

- En este mismo periodo el Jurado de la Publicidad de Autocontrol ha recibido 10 reclamaciones por infracción del Código PAOS, sólo 5 de ellas han sido estimadas (total o parcialmente) y 1 de ellas ha sido desestimada; además, en 3 casos la reclamación ha sido aceptada por la empresa y en el caso restante se ha producido un acuerdo entre el reclamante y la empresa reclamada.

- Este sometimiento generalizado al Código PAOS se ha traducido en una mejora de la publicidad de alimentos dirigida a niños, fundamentalmente en tres aspectos:

- Adopción de mayores cautelas para evitar el riesgo de inducción a error de los niños.

- Reducción de la presión de venta sobre los niños. P.ej. significativa reducción de la utilización de personajes de ficción y famosos en los anuncios; renuncia a la inclusión de mensajes de apremio a la compra; mayor presencia del alimento o bebida promocionados junto a los obsequios promocionales, etc.

- Contenidos más educativos desde un punto de vista nutricional y de salud. P.ej. No presentación de productos como sustituti-

vos de las comidas principales, tramas en las que se muestra a los niños realizando actividades deportivas y no sedentarias, etc.

En lo que a las estadísticas del año 2007 se refiere se aprecia:

- Reducción muy significativa de las reclamaciones presentadas ante el Jurado de la Publicidad por infracción del Código PAOS (publicidad de alimentos dirigida al público infantil): 9 en 2006 y sólo 1 en 2007.

- Se mantienen prácticamente idénticos los porcentajes de resultado de las consultas antes de su emisión sobre proyectos de anuncios (73% de consultas previas positivos (no encuentras obstáculos que desaconsejen su emisión); 21% consultas previas con modificaciones (se recomienda llevar a cabo alguna modificación en el anuncio) y 6% consultas previas negativos (se desaconseja la difusión del anuncio). Los proyectos de anuncios que recibieron alguna recomendación de modificación u observación fueron corregidos antes de su emisión.

- Se observa que los anunciantes cada vez más frecuentemente envían sus proyectos de anuncio directamente o a través de su agencia, antes de su realización, permitiendo así subsanar los errores en las primeras etapas de desarrollo de la campaña.

(Informe elaborado por Autocontrol de la Publicidad)

Retirados un preparado infantil a base de soja por presencia de proteína de leche de vaca

El pasado 11 de enero la Agencia Española de Seguridad Alimentaria y Nutrición distribuyó por la red de alerta y advirtió a los padres de lactantes alérgicos a las proteínas de la leche de vaca que se abstuvieran de consumir el producto Velactin de los lotes 704962, 707641 (botes de 400 g) y 704961 (sobres de muestras comerciales) por haberse detectado presencia de proteínas de leche de vaca.

A raíz de una reclamación en Cataluña de los padres de una niña de 20 meses, consumidora habitual de este producto, a quien el preparado le ocasionó una reacción alérgica, la empresa inició la investigación correspondiente y detectó la presencia de proteínas de leche de vaca en el lote que consumió. Con los mismos ingredientes también se fabricó

otro lote destinado a muestras comerciales, que se distribuyeron por todo el territorio nacional.

Ante esta situación, la Agencia de Protección de la Salud de la Generalitat de Cataluña notificó este incidente a través de la Red de Alerta Alimentaria e inició la supervisión y coordinación de las actuaciones de la empresa implicada, Nutrition & Santé Iberia SL: retirada del mercado, para su destrucción, de todas las unidades de los lotes afectados de VELACTIN, (704962 y 704961) y como medida de precaución, el lote fabricado posteriormente (707641) mientras no se pueda verificar su seguridad.

Este producto sin lactosa y a base de proteínas de soja está indicado para lactantes

con intolerancia a la lactosa y alergia a las proteínas de leche de vaca.

Todas las Comunidades

Los lotes implicados se distribuyeron en todas Comunidades Autónomas, que fueron informadas a través del Sistema de Intercambio Rápido de Información de alertas alimentarias (SCIRI). Los servicios de inspección de las Comunidades se encargaron de las correspondientes actuaciones de control oficial y supervisarán la retirada efectiva de estos lotes del producto de los puntos de venta.

Asimismo, se facilitó un teléfono de información de la empresa para los consumidores (629.72.21.43).

Informe del Comité Científico en relación con las consecuencias asociadas al consumo de isoflavonas

Las isoflavonas son una subclase de flavonoides con una estructura química similar a la del estradiol. Existen tres formas libres mayoritarias de isoflavonas: Genisteína, Daidzeína y Gliciteína y dos minoritarias: Formononetina y Biochanina A.

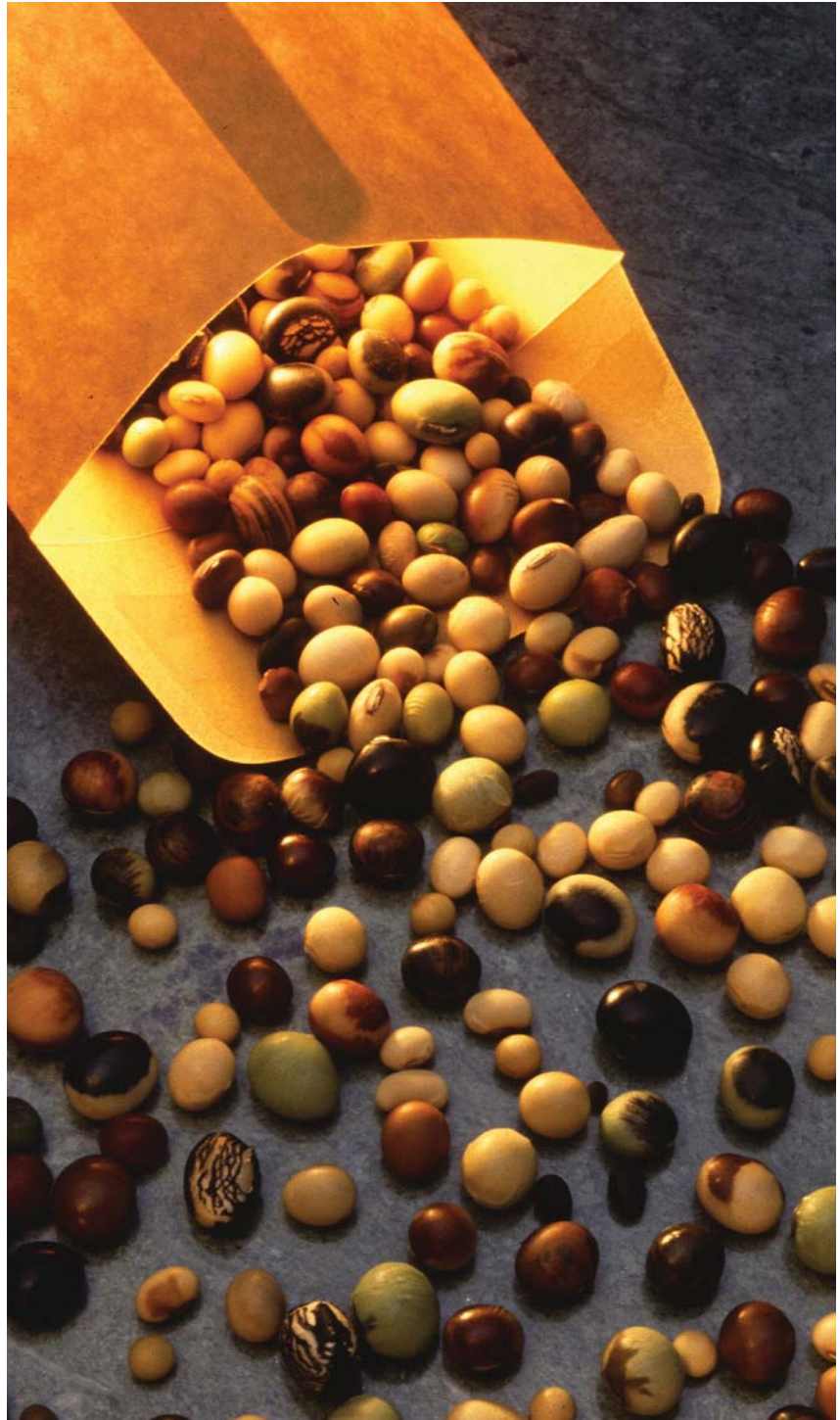
Se considera que las legumbres, entre ellas la soja son la fuente más importante de isoflavonas de la dieta, no obstante la cantidad de isoflavonas que contienen puede variar dependiendo de diversos factores, como la variedad, cosecha y localización geográfica.

Una vez consumidas, y según diversos estudios, las isoflavonas son absorbidas preferentemente como agliconas, las cuales son mucho más fácilmente absorbidas que los glucósidos debido a su alta hidrofobicidad y menor peso molecular. Esta absorción requiere una hidrólisis previa de los glucósidos de isoflavona a su forma aglicona.

Entre sus mecanismos de acción, se destaca la capacidad para unirse a los receptores estrogénicos, presentando una elevada selectividad por los receptores estrogénicos de tipo α , (de 7 a 30 veces mayor) frente a los de tipo β .

En los últimos años se han efectuado numerosos estudios del potencial efecto que tendrían las isoflavonas sobre la salud desde

Los alimentos que contienen más isoflavonas son las legumbres, siendo la soja la que presenta las concentraciones más elevadas (Mazur, 1998).



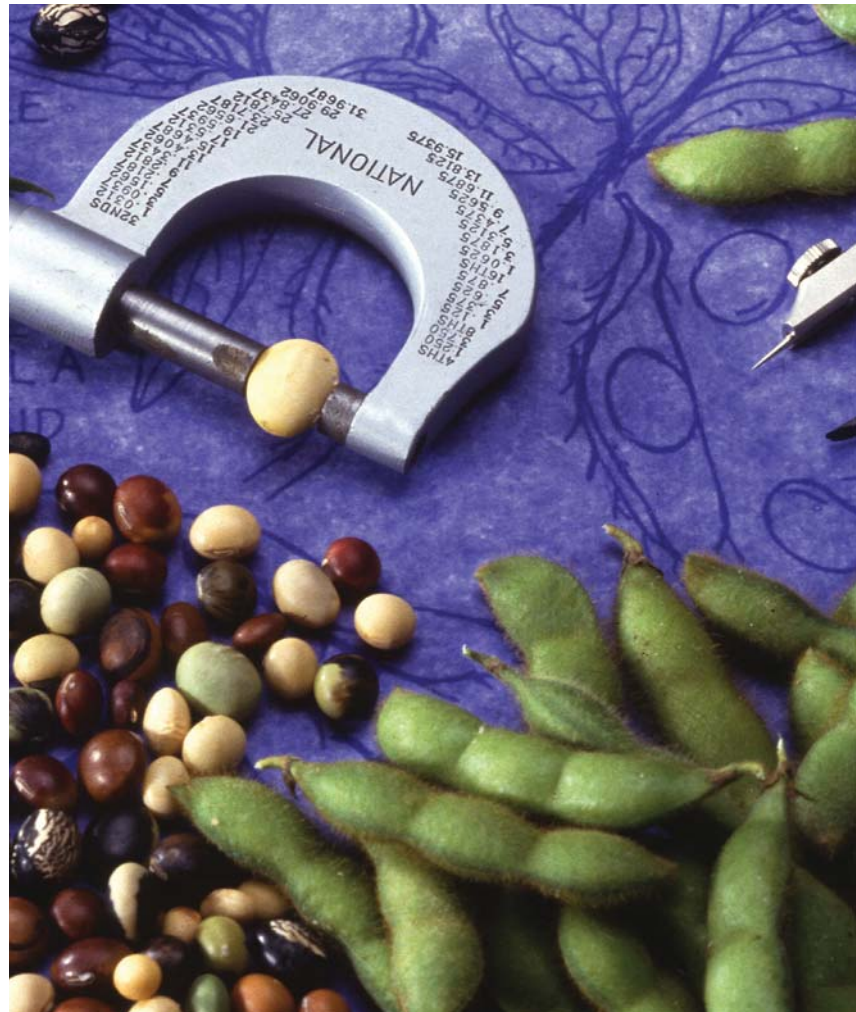
un punto de vista preventivo. En este sentido se han realizado numerosos estudios para determinar la efectividad de las isoflavonas sobre los sofocos menopáusicos y otras alteraciones relacionadas, obteniéndose resultados contradictorios. Existen evidencias epidemiológicas de una menor incidencia, no obstante los resultados no parecen ser concluyentes. Diversos estudios han puesto de manifiesto la posibilidad de que el consumo de dietas ricas en proteína de soja se asocie con algunos efectos beneficiosos sobre la diabetes y la obesidad, aunque hay que señalar que también se han encontrado resultados contradictorios en algún caso. Aunque existen evidencias experimentales que asocian el consumo de isoflavonas con mejoras de las condiciones óseas, no es posible llegar a una conclusión firme. Se ha intentado establecer la relación entre el consumo de soja y la incidencia de diversos tipos de cáncer obteniéndose resultados contradictorios y señalándose la necesidad de realizar estudios complementarios.

El consumo de isoflavonas en forma de productos de soja es seguro según diversos estudios. No obstante, respecto a las formulaciones a base de soja para niños se concluye que no existen suficientes datos experimentales en humanos y animales para determinar su toxicidad.

Los alimentos que contienen más isoflavonas son las legumbres, siendo la soja la que presenta las concentraciones más elevadas (Mazur, 1998).

Las tablas de composición de los alimentos no contienen valores referentes al contenido en isoflavonas. Actualmente se dispone de una base de datos del Departamento de Agricultura de Estados Unidos (USDA) que contiene las concentraciones de Genisteína, Daidzeína y Gliciteína en diferentes alimentos derivados de la soja y legumbres (U.S. Department of Agriculture, 2002). Otra base de datos de isoflavonas, que incluye otros fitoestrogenos, es la base de datos VENUS (<http://www.phytohealth.org/venus/>), objeto del proyecto de la Unión Europea "Vegetal Estrogens in Nutrition and the Skeleton (VENUS)" para evaluar la ingesta de isoflavonas en la población europea (Italia, Reino Unido, Irlanda y Holanda) (Kiely et al., 2003).

Las isoflavonas en los alimentos se encuentran mayoritariamente en forma de glucósidos (forma conjugada) (Committee on Toxicity, 2003). Un caso especial lo encon-



La cantidad de isoflavonas en la soja puede variar dependiendo de diversos factores, como la variedad, cosecha y localización geográfica.

tramos en alimentos fermentados derivados de la soja (miso, tempeh, pasta de soja...) en los que las formas mayoritarias son las agliconas debido a la acción de las hidrolasas bacterianas durante el proceso de fermentación (Xu., 2000) (Rozman et al., 2006b). La forma en la que se encuentran las isoflavonas en los alimentos es importante debido a que parece que se absorben preferentemente en forma de agliconas (Setchell, 2002a) (Kano et al., 2006).

La soja y sus derivados son los alimentos que presentan cantidades más elevadas de isoflavonas: haba de soja (60-239 mg/100g), harina de soja (60-235 mg/100g), proteína de soja (45-200 mg/100g), leche de soja (1-31mg/100g), tempeh (43-63 mg/100g), tofu (10-50 mg/100g), miso (20-100mg/100g). El aceite de soja no contiene isoflavonas (según tablas U.S. Department of Agriculture, 2002).

Las lentejas, guisantes, judías blancas y garbanzos tienen una cantidad de isoflavonas mucho menor que la soja (0,1-0,7 mg/100g) (según tablas U.S. Department of Agriculture, 2002). Las crucíferas (col y coliflor) contienen muy poca cantidad de isoflavonas (5-10 microgramos/100 g peso seco). La cebada aparece como el único cereal que contiene isoflavonas (10-15 microgramos /100 g de peso seco) (Mazur, 1998) y un estudio realizado con cervezas checas y eslovacas reporta una concentración de isoflavonas en estas cervezas de 0,17-6,74 nM (Lapčík et al., 1998).

La cantidad de isoflavonas en la soja puede variar dependiendo de diversos factores, como la variedad, cosecha y localización geográfica (Eldrige y Kwolek, 1983) (Wang y Murphy, 1994). No se han encontrado referencias respecto a la variabilidad en el contenido de isoflavonas en otras legumbres.

CELEBRADA LA II CONVENCIÓN NAOS

El ministro de Sanidad y Consumo hace balance de la Estrategia NAOS a los tres años de su puesta en marcha

En esta segunda edición, se abordó la alimentación en los comedores escolares, la promoción de la alimentación saludable y la práctica de actividad física en el centro de trabajo y el etiquetado nutricional de los alimentos.

El Ministro de Sanidad y Consumo, Bernat Soria, inauguró el pasado 20 de febrero la II Convención NAOS, que durante dos días reunió en Madrid a expertos nacionales e internacionales en la prevención de la obesidad. En esta segunda edición de la Convención se pasó revista a las actuaciones realizadas por todos los sectores involucrados en la lucha contra la obesidad y se debatió sobre nuevas estrategias para llevar la promoción de los hábitos saludables y la actividad física a otros ámbitos, como el mundo laboral.

Así, una de las mesas redondas abordó la promoción de la alimentación saludable y la práctica de actividad física en el centro de trabajo. El lugar de trabajo puede ofrecer oportunidades para promocionar una alimentación saludable y facilitar la práctica de la actividad física y este es un camino que parece que las empresas están empezando a considerar en serio.

La alimentación en los comedores escolares y el etiquetado nutricional de los alimentos, así como la presentación del Segundo Plan europeo de acción de la OMS sobre políticas de nutrición y alimentación (2007-2012), fueron debatidos por los expertos reunidos en Madrid durante el 20 y el 21 de febrero.

“La Estrategia NAOS es una prioridad política del Gobierno dada la gravedad que está adquiriendo el problema de la obesidad en España: según los últimos datos disponibles de la Encuesta Nacional de Salud (2006) se estima una prevalencia de obesidad en la población española entre 2 y 17 años del 9,13% y del 18,48% de sobrepeso. Y entre los adultos se estima una prevalencia de



ILUSTRACIÓN: MIGUEL CAN

obesidad del 15,25% y del 37,43% de sobrepeso”, afirmó Bernat Soria durante la inauguración de la Convención NAOS. Esa preocupación ha llevado a España a situarse “entre los países más activos en la lucha contra esa epidemia del siglo XXI”, según reconoció Soria. La Unión Europea está fomentando ahora este tipo de políticas, según recordó el Ministro de Sanidad, por ejemplo con el importante Libro Blanco de la Comisión Europea sobre una estrategia para Europa en Nutrición, Sobrepeso y Obesidad y enfermedades relacionadas.

PROGRAMA PERSEO

Una de las prioridades sigue siendo la prevención de la obesidad en la infancia. Por eso entre los logros está la puesta en marcha del Programa PERSEO, programa piloto de intervención educativa para promover hábitos alimentarios saludables y la actividad física. Se está desarrollando desde el año pasado por los Ministerios y las Consejerías de Sanidad y Educación en las seis comunidades con tasas más altas de

obesidad: Canarias, Murcia, Andalucía, Extremadura Galicia y Castilla y León, Ceuta y Melilla.

En este Programa participan 14.000 niños entre 6 y 10 años de 63 colegios, así como sus profesores, familias y los centros de atención primaria. Esta fase piloto concluirá al final de este año, cuando se dispondrá de datos. Hasta el momento, se han distribuido cerca de 100.000 documentos y kits de materiales educativos.

MEJORAS EN LA PUBLICIDAD DE ALIMENTOS DIRIGIDA A NIÑOS

Desde la entrada en vigor del Código PAOS (Código de Autorregulación de la Publicidad de los Alimentos dirigida a menores) el 15 de septiembre de 2005, hasta el 31 de diciembre de 2007 se han resuelto por AUTOCONTROL 976 consultas previas sobre proyectos de anuncios de alimentos y bebidas dirigidos a niños por parte de empresas adheridas al mismo. El Código PAOS establece un conjunto de reglas que guían a las compañías adheridas (superan el 80 por ciento del mer-



ILUSTRACIÓN: MIGUEL CAN

cado publicitario de este sector de población) 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.

En 2007 el 73% de las consultas se resolvieron como positivas; el 21% con modificaciones y el 6% fueron negativas (se desaconsejó la difusión del anuncio). Los anuncios que recibieron alguna recomendación de modificación u observación fueron corregidos antes de su emisión. Desde 15 de septiembre de 2005 hasta 31 de diciembre de 2007 el Jurado de la Publicidad de Autocontrol ha resuelto diez reclamaciones, cantidad relativamente pequeña que expresa una baja conflictividad en torno al Código.

Este sometimiento generalizado al Código PAOS se ha traducido en una mejora de la publicidad de alimentos dirigida a niños, fundamentalmente en tres aspectos:

- Adopción de mayores cautelas para evitar el riesgo de inducción a error de los niños.
- Reducción de la presión de venta sobre los niños, que se ha traducido, por ejemplo, en una significativa reducción de la utilización de personajes de ficción y famosos en los anuncios; o en la renuncia a la inclusión de mensajes de apremio a la compra.
- Contenidos más educativos desde un punto de vista nutricional y de salud. Se ha estimulado que los anunciantes no presenten los productos como sustitutos de las comidas principales, y que des-

arrollen tramas en las que se muestra a los niños realizando actividades deportivas y no sedentarias.

Otro de las herramientas prioritarias en la prevención de la obesidad es la promoción de la dieta saludable, que se está llevando a cabo desde diversos campos: actuaciones encaminadas a la promoción del consumo de las frutas y verduras, o la reformulación, con la colaboración de la industria alimentaria, de la composición de los alimentos para reducir al mínimo posible aquellos ingredientes "menos saludables". Para ello, se está estableciendo, con la colaboración de la Federación de Industrias de Alimentación y Bebidas (FIAB) un programa de reducción paulatina de ciertos nutrientes en los alimentos, principalmente ácidos grasos saturados, trans y sal, fijando, para empezar, tres categorías de productos susceptibles de reformulación, de forma que se cumplan las modificaciones de composición previstas en la estrategia NAOS.

También hay que destacar la puesta en marcha del Centro de Investigación Biomédica en Red (CIBER), dedicado específicamente al estudio de la Fisiopatología de la Obesidad y Nutrición. España, así como el estudio epidemiológico ENRICA sobre obesidad y riesgos cardiovasculares, desarrollado por la Universidad Autónoma de Madrid y Sanofi-Aventis con la colaboración de la AESAN, diseñado para estudiar una muestra de 14.000 personas, representativa de la población española de 18 a 64 años de ambos sexos a nivel de las CCAA, que serán sometidas a examen clínico y toma de muestras serológicas. La información resultante sobre

hábitos alimentarios y su relación con numerosas variables supondrá un salto cualitativo en el conocimiento de estas cuestiones.

Este estudio estará complementado con el Estudio Dieta Total, incluye la realización de una Encuesta Nacional sobre Consumo de Alimentos, que va a permitir conocer exactamente la ingesta dietética habitual en nuestra población, posibilitando la detección de defectos y excesos en la población en general.

Todas estas actuaciones se potencian con las nuevas tecnologías: en este sentido cabe recordar la puesta en marcha de varias webs que proporcionan información en tiempo real a los ciudadanos. En los últimos meses se han puesto en marcha dos páginas webs: una que recoge toda la información relacionada con la Estrategia NAOS (www.naos.aesan.msc.es) y otra con información y materiales del Proyecto PERSEO (www.perseo.aesan.msc.es). Además, se proporciona información relevante sobre el peligro de las dietas milagro en la web de la AESAN (www.aesan.msc.es)

PROGRAMA DE LA CONVENCIÓN

En esta primera jornada de la Convención el presidente de la AESAN, Félix Lobo, ha explicado los logros de la Estrategia NAOS desde su puesta en marcha y ha enumerado los retos a los que se enfrentan España y el continente europeo en la prevención y la lucha contra la obesidad. También intervino el asesor de la Oficina Regional Europea de la OMS, Francesco Branca, para explicar el Segundo plan de acción europeo sobre políticas de nutrición y alimentación (2007-2012). Por último, el programa del primer día ha concluido con la celebración de la mesa redonda ¿Es necesario mejorar la calidad nutricional de los comedores escolares? En la que participarán reconocidos expertos en este ámbito.

La promoción de una alimentación saludable y la práctica de actividad física en el centro de trabajo, y Consumidores mejor informados: En busca de un modelo de información nutricional de los alimentos, así como El Observatorio de la obesidad, en la que participarán los profesores y miembros del Observatorio Carlos Álvarez-Dardet, profesor de la Universidad de Alicante, y José María Labeaga, Profesor de la Universidad Nacional de Educación a Distancia (UNED) son las tres mesas redondas previstas en la segunda jornada de la Convención.

Residuos de plaguicidas

Directiva 2007/73/CE, de 13 de Diciembre de 2007, que modifica determinados anexos de las Directivas 86/362/CEE y 90/642/CEE del Consejo por lo que respecta a los contenidos máximos de residuos de acetamiprid, atrazina, deltametrin, imazalil, indoxacarbo, pendimetalina, pimetrozina, piraclostrobina, tiacloprid y trifloxistrobina.

Edulcorantes

Real Decreto 2106/1996, de 20 de Septiembre de 1996, por el que se establecen las normas de identidad y pureza de los edulcorantes utilizados en los productos alimenticios (B.O.E. 16.10.1996).

- Modificado por Real Decreto 1116/1999, de 25 de junio, (B.O.E. 06.07.1999).
- Modificado por Orden de 5 de abril de 2001 (B.O.E. 24.04.2001).
- Modificado por Orden SCO/1051/2002, de 7 de mayo (B.O.E. 14.05.2002).
- Modificado por Orden SCO/2929/2004, de 2 de septiembre (BOE 10.09.2004).
- Corrección de errores de la Orden SCO/2929/2004 (boe 5.10.2004) Modificado por Orden SCO/3317/2007, de 8 de noviembre (BOE 16.11.2007).
- Directiva Objeto de transposición: Directiva 95/31/CE de la Comisión que establece los criterios específicos de pureza de los edulcorantes utilizados en los productos alimenticios.

Micotoxinas

Decisión 2006/504/CE, de 12 de Julio de 2006, sobre las condiciones especiales a que están sujetos determinados productos alimenticios importados de determinados terceros países debido a los riesgos de contaminación de estos productos con aflatoxinas.

- Decisión 2007/459/CE, de 25 de Junio de 2007, de la Comisión, por la que se modifica la 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 estos productos con aflatoxinas.
- Decisión 2007/563/CE, de 1 de agosto de 2007, por la que se modifica la 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 estos productos con aflatoxinas, respecto a las almendras y sus

productos derivados originarios o procedentes de los Estados Unidos de América.

- Decisión 2007/759/CE, de 19 de noviembre de 2007, por la que se modifica la Decisión 2006/504/CE con respecto a la frecuencia de los controles del los cacahuets y productos derivados originarios o procedentes de Brasil debido a los riesgos de contaminación de estos productos con aflatoxinas

Micotoxinas (CNA)

DECISION DE LA COMISION Nº 2007/759/CE 19 de Noviembre de 2007, por la que se modifica la decisión 2006/504/CE con respecto a la frecuencia de los controles de los cacahuets y productos derivados originarios o procedentes de Brasil debido a los riesgos de contaminación de estos productos con aflatoxinas.

Otros Aditivos

Real Decreto 142/2002, de 1 de Febrero de 2002, por el que se aprueba la lista positiva de aditivos distintos de colorantes y edulcorantes para su uso en la elaboración de productos alimenticios, así como sus condiciones de utilización (B.O.E. 20.02.2002).

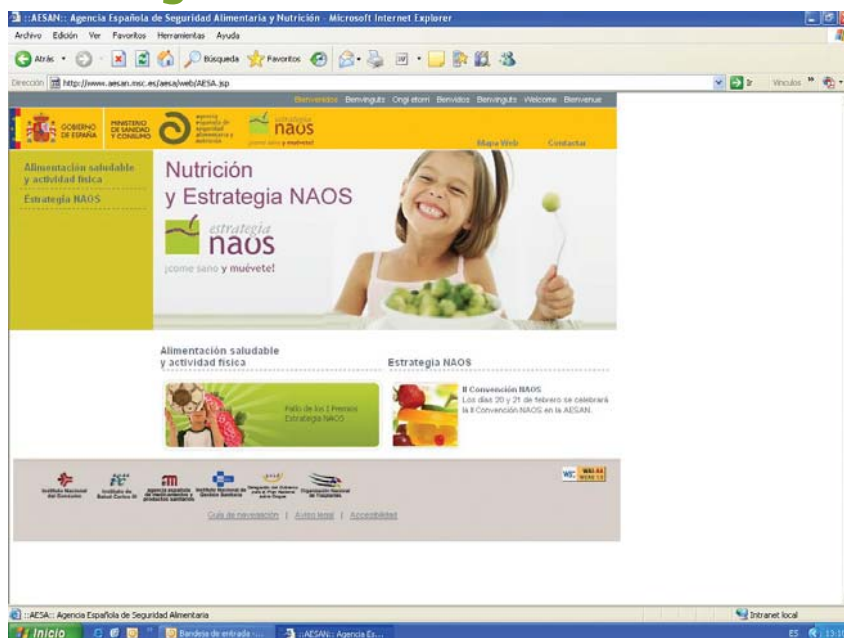
- Modificado por: Real Decreto 257/2004, de 13 de febrero (B.O.E. 14.02.2004).
- Modificado por Real Decreto 2196/2004, de 25 de noviembre (B.O.E. 3.12.2004).
- Modificado por Real Decreto 698/2007, de 1 de junio (B.O.E. 14.06.2007).
- Modificado por Real Decreto 1118/2007, de 24 de agosto (B.O.E. 14.09.2007).
- Directiva Objeto de transposición: Directiva 95/2/CE del Parlamento europeo y del Consejo de 20 de febrero de 1995, relativa a aditivos alimentarios distintos de los colorantes y edulcorantes.
- Versión consolidada por la AESAN (disponible en la página web de AESAN www.aesan.msc.es)

Legislación
Legislación
Legislación
Legislación
Legislación

La AESAN refuerza la información

La Agencia Española de Seguridad Alimentaria y Nutrición (AESAN) ha puesto en marcha dos nuevas web, una dedicada a la promoción de la alimentación saludable y la actividad física a través de la Estrategia NAOS. Y otra al Programa PERSEO. El primer portal consta de dos grandes áreas de contenido; la primera de ellas, "Estrategia NAOS", incluye información de tipo técnico y científico, sobre la Estrategia, sus objetivos y sus áreas relacionadas. La segunda, "Alimentación saludable y actividad física", está dirigida a toda la población, y en ella puede encontrarse información de carácter divulgativo acerca de todo aquello que tiene interés sobre la nutrición y la actividad física: consejos, recomendaciones, test de autoevaluación,

Estrategia NAOS www.naos.aesan.msc.es



Programa Perseo



temas de actualidad, etc. Además incluye contenidos especialmente dedicados a los niños y jóvenes, tales como juegos, dentro del objetivo prioritario de fomentar hábitos saludables en la infancia y adolescencia.

La página dedicada al Programa PERSEO ofrece amplia información y materiales, incluyendo cuestionarios o documentos dirigidos a profesores, padres, médicos, etc.

www.perseo.aesan.msc.es

Consejo de Redacción

Presidente
Félix Lobo
Director Ejecutivo
José Ignacio Arranz Recio
Jefe de Gabinete
César Mantecón
Secretario Gral.
Octavio Rivera
Subd. Gral. de Gestión de Riesgos Alimentarios
Rosa Sanchidrián

Subdirectora Gral. de Coordinación de Alertas Alimentarias y Programación de Control Oficial
Belén Crespo Sánchez-Eznarriaga
Subdirector General de Coordinación Científica
Jesús Campos Amado
Director CNA
Fernando Tovar
Subdirector CNA
José Juan Sánchez Sanz
Vocal asesor
Juan Manuel Ballesteros Arribas

Jefe de Prensa
Héctor Alonso
AESAN. Alcalá, 56. 28071. Madrid
e-mail: comunicacionAesan@msc.es
Elaboración de contenidos
GOGAME
Diseño y maquetación
Montserrat Gómez
Impresor Artegraf
NIPO 355-08-002-2
D.L. M-