Juan Julián García Gómez

La seguridad alimentaria a nivel mundial

Juan Julián García Gómez
Jefe del Área de Comunicación en la
Agencia Española de Seguridad Alimentaria
y Nutrición (AESAN) del Ministerio
de Sanidad, Política Social e Igualdad.

Universidad de Córdoba

IDEAS QUE MUEVEN ANDALUCÍA

Juan Julián García Gómez
III Encuentro Internacional en Sanidad Animal y Seguridad Alimentaria

Ideas Fuerza

01.- Evolución de la Seguridad Alimentaria
02.- Riesgos emergentes y Crisis Alimentarias
03.- El libro Blanco del año 2.000
04.- El nuevo marco de la Seguridad Alimentaria
05.- El organigrama de la Agencia Española
06.- Análisis del riesgo
07.- El organigrama de EFSA
08.- La evaluación del riesgo
09.- El gestor del riesgo
10.- La comunicación del riesgo
11.- Herramientas en la comunicación
12.- El caso de la melanina
13.- de Riesgos
14.- Salud y mercado
15.- El control de DG SANCO
16.- Organización territorial
17.- Los PIF
18.- La organización sectorial/territorial
19.- Instrumentos de Seguridad Alimentaria
20.- Órganos de coordinación sectoriales
21.- El control oficial
22.- El Plan Nacional 2011-2015

Juan Julián García Gómez
III Encuentro Internacional en Sanidad Animal y Seguridad Alimentaria

Ideas Fuerza

23.- Aplicación ALCON (AESAN)
24.- El flujo de información
25.- Programación del control oficial
26.- La FVO y la DG SANCO
27.- Oficina Alimentaria Veterinaria (OAV)
28.- Misiones Generales
29.- SCIRI, RASFF, INFOSAN
30.- La Comisión Europea
31.- El portal RASFF
32.- Tipos de notificación
33.- El sistema de datos SCIRI
34.- Distribución de peligros detectados
35.- La elaboración del CODEX
36.- Los informes de EFSA y ECDC
37.- Riesgo real y percepción del riesgo
38.- El Eurobarómetro
39.- Responsabilidad compartida

Juan Julián García Gómez
III Encuentro Internacional en Sanidad Animal y Seguridad Alimentaria

ARGUMENTO

El concepto de seguridad alimentaria tiene su origen en las grandes crisis alimentarias de finales del siglo XX según lo expone en su conferencia Julián García Gómez. Así mientras que en los años 70 se hablaba de asegurar la productividad de alimentos para dar paso en los 80 a un profundo debate sobre la calidad de los mismos, en la década de los 90 empezamos a incidir en los aspectos de seguridad alimentaria adoptando medidas para un adecuado funcionamiento del mercado encaminadas a garantizar que no se comercializaran alimentos que no fueran seguros.

Sin embargo en la primera década del siglo XXI se viene considerando un aspecto integrador de toda la cadena alimentaria desde la producción primaria hasta el consumidor, y el concepto de seguridad Aaimentaria se extiende hacia la consideración de una alimentación más ligada con el objetivo de asegurar la propia salud del consumidor. Es de ahí donde surgen, según Julián Gómez, una serie de ideas que se plasman en el Libro Blanco del año 2000 de Salud Alimentaria, donde se exponen una serie de objetivos muy claros para asegurar un nivel elevado de protección de la salud con un enfoque preventivo.

En su exposición Julián García habla de la evolución de este Libro Blanco, del reglamento 178, de la creación de la autoridad europea y el desarrollo de distintos reglamentos.También habla del paquete de higiene, los planes generales de control oficial y analiza la Ley española de Seguridad Alimentaria y Nutrición que se publicó en julio del año 2011.

Julián Gómez explica, pues, el funcionamiento de las administraciones públicas para proteger la salud de los consumidores, protegiendo y garatizando el buen funcionamiento del mercado a nivel interno y global. Para ello se adentra tanto en los instrumentos púbicos de seguridad alimentaria, como en la propia gestión del riesgo explicando el Plan Nacional 2011-2015 de Control Oficial de la Cadena Alimentaria, el Plan de Vigilancia de Zoonosis y el Plan Nacional de Investigación de Residuos.

En el sistema de Seguridad Alimentaria Europeo la propia Comisión Europea es la encargada de gestionar un ambicioso sistema de alerta rápida que notifica de manera inmediata a los estados miembros de cualquier tipo de acción o medida -tipo rechazo- que se adopte sobre cualquier tipo de producto. Julián García expone los tipos de notificación

ARGUMENTO

y comenta los datos del propio sistema SCIRI sobre la distribución de los peligros detectados.

Finalmente habla de la necesidad de generar un espacio de responsabilidad compartida en el que tanto administración, como los distintos operadores y consumidores establezcan una confianza y conocimiento mutuo con redes de información fluida.

Juan Julián García Gómez
III Encuentro Internacional en Sanidad Animal y Seguridad Alimentaria

CONFERENCIA

Evolución de la Seguridad Alimentaria
Bien, yo en principio quería comentar cómo ha ido evolucionando el concepto de seguridad alimentaria desde que las grandes crisis de finales de los años 90 marcaran un poco este tema.

Entonces creo que podríamos encuadrarlo en estas décadas. Quizás en los años 70 hablaríamos de asegurar la productividad, en los años 80 la calidad, en los años 90 estaríamos incidiendo más en esos aspectos de seguridad alimentaria, y en este siglo XXI ya estamos más condicionados –quizás con temas más ligados a la salud–, y hablaríamos más de la alimentación, quizás, ligada a asegurar la propia salud.

Aquí tengo como unas reflexiones en base a esta evolución y a estas grandes crisis que ocurrieron. Por un lado creo que había cierta necesidad –partiendo de estas experiencias–, de adoptar medidas encaminadas a garantizar que no se comercializaran alimentos que no fueran seguros y que existieran sistemas para poder identificar y afrontar los problemas de seguridad alimentaria a fin de asegurar el adecuado funcionamiento del mercado.

Pues necesitábamos ese enfoque de alguna forma exhaustivo –y que fuera integrado–, de la seguridad alimentaria. Entonces habría que dar una definición más amplia que abarcara una extensa gama de disposiciones para que esto tuviera un efecto directo sobre la seguridad de los alimentos. Por otro lado creo que siempre hay que tomar la calidad alimentaria desde la producción primaria –lógicamente con ese aspecto integral–, hasta el consumidor.

Por otro lado había un punto importante que era necesario localizar. Era imposible que no tuviéramos claro el origen de los alimentos que podían poner en peligro el funcionamiento del mercado. La seguridad y la confianza de los consumidores de la Comunidad y de terceros países son de vital importancia, Con lo cual todas las nuevas normas que se promulgaran relacionadas con el paquete de higiene, deberían tener también esa repercusión.

Por otro lado el operador de la empresa alimentaria es el que debe estar mejor capacitado para siempre diseñar un sistema seguro de suministro de alimentos y conseguir así que el mercado estuviera garantizado.

Juan Julián García Gómez
III Encuentro Internacional en Sanidad Animal y Seguridad Alimentaria

CONFERENCIA

Riesgos emergentes y Crisis Alimentarias
Con la mejora de la identificación de riesgos emergentes se puso de manifiesto que debería disponerse de procedimientos convenientemente adaptados y había que atender a una detección previa de esos riesgos físicos, químicos y biológicos, desde un enfoque más anticipatorio, que fuera jurídicamente lo que, luego os comentaré, el principio de precaución.

El libro Blanco del año 2000
Entonces, a raíz de esas grandes crisis surgen una serie de ideas que se plasman en el Libro Blanco del año 2000 de Salud Alimentaria, con una serie de objetivos muy claros como era asegurar un nivel elevado de la protección de la salud con ese enfoque preventivo. Y como objetivo final consolidar la confianza de los consumidores y de los llamados interesados en la seguridad alimentaria.

Con lo cual, como os decía, había ese planteamiento global. Las decisiones debían estar apoyadas en la evidencia científica, que es lo que suponía la creación de la autoridad europea, de EFSA, y había una asignación de papeles en esta nueva norma de la cadena alimentaria.

Por un lado los agentes económicos como responsables de la seguridad alimentaria. Por otro lado la autoridad competente de los estados miembros como verificadores del cumplimiento de la normativa por parte de los agentes económicos. Lógicamente con herramientas que pudieran favorecer el permanente ejercicio del control oficial sobre los alimentos. Y por otro lado la Comisión Europea encargada de evaluar lo que estaban haciendo las autoridades en cada estado miembro, pues ejerciendo su labor, haciendo auditorías, tanto a los estados miembros, en los 27 estados, como a los países terceros que colocan sus productos en la Unión.

El nuevo marco de la Seguridad Alimentaria
Bien, esto es un poco cómo fue evolucionando el Libro Blanco, el reglamento 178, la creación de la autoridad europea, el desarrollo de reglamentos, el paquete de higiene, los planes generales de control oficial y también os comentaré algo de la Ley de Seguridad Alimentaria y Nutrición, que como sabéis se publicó en julio del año pasado.

Ahí están sintetizados esos principios básicos que representaba esta nueva normativa; el principio de precaución, la responsabilidad del ope-

rador, la continuidad de la cadena, de la granja a la mesa, el análisis del riesgo, la trazabilidad, el asesoramiento científico independiente y el autocontrol en la propia industria alimentaria.

Todo ello conjugando las políticas del mercado interior, de salud pública, con la defensa de los consumidores para tener un poco ese marco global de seguridad alimentaria.

A raíz de todas estas iniciativas empiezan a surgir las distintas agencias en los distintos países, con distintas fórmulas. Igual que la autoridad europea, igual que EFSA, se crea solamente para evaluar riesgos y comunicar –todo el tema de gestión está en manos de la propia Comisión–, algunas agencias adoptan este modelo. Por ejemplo la FSA tiene un sistema de evaluación-gestión y comunicación.

Por ejemplo la agencia danesa tiene un sistema de evaluación que está separado estructuralmente de la gestión; por ejemplo en España tenemos ligado la evaluación, la gestión y la comunicación. El ejemplo de Dinamarca tiene esa separación, ellos hacen simplemente evaluación y comunicación, pero no tienen el procedimiento de gestión.

El organigrama de la Agencia Española

En el organigrama que tenemos en la agencia tiene un poco esa filosofía del análisis del riesgo. Como os decía, ahora mismo todas las decisiones de seguridad alimentaria se toman en base a ese análisis del riesgo. Es decir, primero evaluación, gestión, comunicación. Entonces tenemos unas subdirecciones de gestión de riesgos. Tenemos el procedimiento de evaluación concentrado en la coordinación científica, con apoyo de los laboratorios; el Centro Nacional de Alimentación, y el laboratorio de referencia de biotoxinas marinas, que está en Vigo. Y luego tenemos la Subdirección General de Coordinación de Alertas. De alguna forma –como luego os comentaré–, el área de alerta es una buena herramienta a la hora de gestionar la seguridad alimentaria.

Bueno, como os decía, el laboratorio de biotoxinas –el laboratorio de Majadahonda–,

Centro Nacional de Alimentación, tiene unas acreditaciones en distintas analíticas laboratoriales y es un laboratorio de referencia en múltiples disciplinas.

Juan Julián García Gómez
III Encuentro Internacional en Sanidad Animal y Seguridad Alimentaria

CONFERENCIA

Dentro de los objetivos que tiene la agencia está la colaboración intersectorial –es básico, ¿no?, que estén todos los agentes ahí representados–, por eso tenemos una Comisión y un Consejo consultivo, donde están los colegios profesionales.

Está el Consejo General de Colegios Veterinarios, farmacéuticos, médicos, químicos, biólogos… Ellos están representados en este Consejo Consultivo, aparte de organizaciones de consumidores.

Luego tenemos la Comisión Institucional, donde están las comunidades autónomas; no se toma ninguna decisión dentro de la propia agencia si no se consulta con las comunidades autónomas. Y el Comité Científico, donde están representados 20 profesionales de reconocido prestigio.

Análisis del riesgo
Bien, como os decía, el análisis del riesgo lo podríamos definir como un proceso sistemático en el cual se trata de recoger y evaluar la información relevante según determinado peligro para intentar estimar la probabilidad de aparición y las repercusiones de su ocurrencia. Siempre basándonos en la evidencia científica posible.

Ahí está un poco representado por un lado la evaluación del riesgo, la gestión y la comunicación.

Dentro de la propia evaluación, como os decía, en la propia agencia tenemos el comité científico de AESAN, que evalúa riesgos a iniciativa de Comunidades Autónomas, de sectores. Cuando hay algún tipo de informe que realizar se realiza en ese seno, en el seno de trabajo.

Además tenemos la posibilidad de acudir a EFSA, a la autoridad europea, y como os decía, está muy definido los trabajos que realizan, hay un Comité Científico general y luego además hay nueve paneles científicos en distintas disciplinas, tienen OGMs, tienen riesgos nutricionales... bueno pues, distintos tipos de paneles.

El organigrama de EFSA
Ahí tenéis un poco representado el Management Board de EFSA, entonces veis ahí que tienen los distintos estamentos; evaluación del riesgo, la cooperación científica, la comunicación. El grupo de comunicación es muy importante dentro de EFSA para un poco transmitir a los consumidores esos mensajes que a veces es muy complicado –como luego

veremos–, el tratar de difundir lo que hacen los científicos a los consumidores. Se intenta a través de este grupo de comunicación –al cual yo actualmente pertenezco–, buscar herramientas que faciliten la transmisión del conocimiento desde el mundo científico al mundo del consumidor.

Ahí tenéis representado a nivel de países el peso que tienen las distintas nacionalidades dentro de los paneles científicos de EFSA. Como veis, claramente Reino Unido, Alemania, Francia o Países Bajos, tienen más representación que otros países. Nosotros tenemos ahora mismo diez personas trabajando en los paneles.

La evaluación del riesgo

Y la evaluación del riesgo, por sintetizar los pasos a seguir; por un lado tendríamos que identificar el factor de peligro. Qué tenemos que controlar; si es una sustancia química, un metabolito, productos que haya fruto de una reacción. Tenemos que determinar la exposición; es decir, cuánto vamos a ingerir de las sustancias que queremos controlar. Para ello debemos de saber qué nivel de factor de peligro en los alimentos vamos a tener. Para ello tenemos que tener estadísticas y datos de consumo de alimentos.

En eso también hemos trabajado desde la agencia. Hemos hecho el año pasado un trabajo que publicamos sobre la Encuesta Nacional de Dietética, en el cual tenemos unos valores que son bastante importantes para evaluar en determinados momentos la exposición que tenemos a determinados alimentos. Con lo cual ese tipo de estudios son herramientas muy apropiadas a la hora de gestionar el riesgo fruto de esa evaluación.

Debemos caracterizar el factor de peligro –cuáles son los niveles aceptables a los que podemos estar expuestos los humanos a ese factor de peligro–, para finalmente caracterizar el riesgo en función de qué porcentaje de ingesta diaria admisible, o ingesta diaria tolerable, o a qué dosis de referencia aguda podemos llegar en base a esos datos.

El gestor del riesgo

El siguiente paso está sintetizado en esta diapositiva, sería la gestión del riesgo. Entonces el gestor del riesgo, una vez que tiene los datos de los científicos, debe de decidir qué decisión va a tomar en base a esas cuestiones. Entonces tiene que jugar –no solamente con los datos cien-

tíficos–, tiene que jugar con viabilidad, costos, valores públicos, el marco legal en el que está esa situación, las políticas de protección de salud. Tiene que dialogar con las partes interesadas…

Es decir, que gestionar el riesgo es un proceso multidisciplinar que requiere un trabajo importante, no solamente una determinación sin más, porque esto puede conllevar cambios importantes.

Y el tercer paso sería la comunicación del riesgo. Y está basado en el artículo 10 del reglamento 178 que establece que cuando en algún momento existan motivos razonables para sospechar que un alimento o un pienso puede presentar un riesgo para las personas o los animales, las autoridades, dependiendo de la naturaleza, la gravedad y la envergadura del riesgo, deben adoptar siempre las medidas apropiadas para que esta información llegue correctamente a la población.

La comunicación del riesgo

Nosotros tenemos en la agencia dos procedimientos protocolarizados. Uno es el procedimiento general; un procedimiento general de comunicación de riesgo a la población. No es exactamente para una crisis, porque tenemos uno específico de crisis.

Entonces, en ese procedimiento de comunicación del riesgo intentamos hacer comunicados –que se elaboran de una forma homogénea–, y siempre intentamos que haya la mayor transparencia posible; intentamos que los mensajes sean comprensibles, útiles y claros.

Esto creo que es básico; que un mensaje sea claro. Quiero decir que nos describa el peligro; cuál es, qué naturaleza tiene, características del mismo, qué circunstancias puede conllevar el producto afectado, lotes, canales de distribución, qué medidas se han puesto en marcha por parte de los servicios de control oficial.

Debe ser comprensible. Es decir, no podemos utilizar terminología que el consumidor no pueda entender, con lo cual tenemos que intentar trasladar términos y expresiones que sean de conocimiento común; que traten de explicar aspectos que puedan presentar alguna dificultad de comprensión.

Para ello podemos utilizar elementos gráficos, algún tipo de información complementaria, cualquier sistemática que pensemos que pueda ayudar.

CONFERENCIA

Y sobre todo deben ser útiles. Es decir, deben incluir información que el usuario vea que es práctica. Para ello, le tienes que decir qué hacer en caso de que usted tenga este producto. Si ya lo ha consumido o utilizado debe usted acudir a un centro de salud. O dónde puedo contactar para posibles consultas. Es decir, hay que darle un poco estructurado toda esta situación.

¿Cómo se puede iniciar un procedimiento de comunicación del riesgo? Pues puede ser; o bien porque tengamos una notificación que nos haya llegado a través del sistema europeo, del Rapid Alert System, o bien por el propio sistema español –por el Sistema Coordinado de Intercambio Rápido de Información–, o bien que sea una información facilitada por un estado miembro, por la autoridad competente, o que proceda de la red de vigilancia epidemiológica, o de los sectores, consumidores… Es decir, que hay un amplio elenco de circunstancias que pueden poner en marcha este procedimiento de comunicación.

Como decía, hay un procedimiento específico para la gestión de una crisis. Y en la cual –ahí estaría representado–, inmediatamente se pondría en marcha un Comité de Crisis en la cual la presidencia de la agencia sería la portavocía. Eso sí que está muy claro en el estatuto de la agencia para evitar cualquier tipo de disparidad en las expresiones; el portavoz de los comités de crisis está representado en la presidencia.

Y en este sistema de gestión de crisis habría la posibilidad de crear unos comités independientes de los que ya tiene la agencia, como el comité científico, se podrían crear otros comités de apoyo, de apoyo analítico o bien otro que fuera necesario crear.

Herramientas en la comunicación

Independientemente de esto, en la propia agencia tenemos distintas fórmulas de comunicación. Tenemos un teléfono de atención al ciudadano que está en la sede ministerial y que solamente se habilita cuando hay una alerta alimentaria que necesita información de 24 horas. Tenemos un portal web que creo que se está consolidando en la agencia. Tenemos ya unos datos de visitas de más de dos millones anuales, con lo cual creo que es un punto importante de referencia, en el cual ya incluso acuden los medios de comunicación, aparte de los consumidores.

Hemos creado distintas ventanas muy prácticas, como el rincón del consumidor, unidades legislativas, registro sanitario…, es una página que tiene bastante movimiento y que llega bastante porque tiene un lengua-

je, yo creo, que muy accesible. Y también estamos poniendo en marcha últimamente lo que llamamos desayunos informativos en los cuales citamos a medios de comunicación para determinados temas, pues es una forma –digamos–, de trabajar en 'tiempos de paz' con los medios.

Por ejemplo tenemos organizado un desayuno para el próximo 28 de marzo en el cual vamos a explicarles en qué consiste el reglamento de información al consumidor. Sabéis que en noviembre del año pasado se publicó el nuevo reglamento de información al consumidor de cómo tienen que ir etiquetados los productos, qué información nutricional deben llevar, el porcentaje de energía, todas estas cuestiones que los medios de comunicación desconocen. Entonces, antes de que ellos pongan en marcha distintas dinámicas, intentamos estructurar sesiones para que ellos accedan a este tipo de información.

Recientemente hicimos otra relacionada con plaguicidas, que creo que estuvo muy bien. Yo creo que en general acuden los medios a estas sesiones y creo que son bastante interesantes.

El caso de la melanina

Como un ejemplo os voy a poner ¬–ejemplo de evaluación, gestión, comunicación, para que veáis un poco cómo quedaría estructurado, aunque es un ejemplo un poco antiguo–, la melamina. Os acordáis que a finales de 2008 había presencia de melamina en algunos productos lácteos que procedían de China.

Entonces una vez que se detecta este problema se solicita una evaluación de riesgo. La Comisión Europea, como gestora del riesgo, le pide a EFSA una evaluación del riesgo. Con lo cual EFSA emite una evaluación del riesgo en la cual establece una serie de dinámicas.

Había unos antecedentes relacionados con este hecho porque se había utilizado la melamina en piensos para animales en Estados Unidos, entonces había una serie de antecedentes que se sabía que la melamina podía actuar formando cristales, dando lugar a cálculos renales y esto bloqueaba los túbulos renales, interrumpía de alguna forma la producción de orina, produciendo insuficiencia renal y la muerte.

Tenéis distintos cortes histológicos en gato, en trucha, en cerdo. Entonces veis que se producían en los túbulos renales unos cristales y al final producía la insuficiencia renal.

CONFERENCIA

EFSA hace esa evaluación. Entonces establece que en base a distintos escenarios la exposición estimada no suponía una preocupación sanitaria en adultos, aunque consumieran chocolates y galletas que pudieran contener este tipo de leche contaminada.

Establecen una ingesta diaria tolerable, un 0,5 miligramos/kilo en base a este tipo de recomendaciones –este tipo de escenarios que ellos plantean–, y establecen que incluso los niños con un consumo medio de galletas, caramelos, chocolates, elaborados con esta leche, no excederían de esa ingesta diaria tolerable.

Gestión de Riesgos
Con esos datos que tiene el gestor del riesgo –que le da EFSA como evaluador del riesgo–, plantean este tipo de situaciones; que serían las medidas de gestión. Establecen prohibición de importar los preparados para lactancia y leches de continuación procedentes de China, retirada de los productos que pudieran estar. Control. 100% en frontera para los productos que tuvieran más del 15% de lácteos, con un límite máximo de 2,5 miligramos/kilo, y sobre todo incrementar los análisis.

Esos son las medidas de gestión. Y luego la comunicación del riesgo. Nosotros en la página web, aparte de las noticias que sacamos a los medios, informamos de todo esto. Queda plasmado cómo se ha evaluado el riesgo, cómo se ha gestionado y de alguna forma llega al consumidor las resoluciones que se establecieron y todas las dinámicas posteriores.

Salud y mercado
Lo que tratamos desde las administraciones públicas es finalmente –lógicamente–, proteger la salud de los consumidores. Protegiendo además y garantizando el funcionamiento del mercado a nivel interno y a nivel global.

Entonces –en este contexto organizativo–, podríamos establecer como distintos estadíos; nuevas estructuras de competencia a la hora de realizar ese control oficial. Hablaríamos de la Comisión Europea, hablaríamos de la Administración General del Estado, comunidades autónomas y administración local.

El control de DG SANCO
Desde la Comisión Europea sabéis que todos los temas relacionados

con control oficial estarían ubicados en DGSANCO, que tiene distintos apartados, ahí tenemos FVO, está estructurada en las distintas unidades.

Ahora mismo el Comisario de Sanidad y Protección de los Consumidores es John Dalli, la Directora de DGSANCO es Paula Testori, y realiza las funciones que ahí tenéis establecidas; elaboración de reglamentos del paquete de higiene –lógicamente desarrollarlos: hay múltiples guías que se están desarrollando a raíz de la publicación de los reglamentos–, control del cumplimiento de ese paquete de higiene, a base de la Oficina Alimentaria y Veterinaria; como sabéis la FVO. Y la evaluación científica de los riesgos se harían mediante la EFSA; Autoridad Europea de Seguridad Alimentaria.

Organización territorial
A nivel territorial tendríamos –a nivel de administración central–, la Administración General del Estado. Por otro lado tendríamos las Comunidades Autónomas. Y por otro lado, a nivel local; Ayuntamientos y Corporaciones Locales.

Las competencias. Una vez que finalizó el proceso de transferencias, sabéis que a nivel de administración central las competencias quedarían encuadradas a nivel de sanidad exterior o las bases de coordinación general de la sanidad, y la legislación sobre productos farmacéuticos. A nivel autonómico sería la ejecución de esa legislación y la potestad legislativa a nivel territorial, al igual que puede haber en algunas administraciones locales.

Estaría de alguna forma representado, desde la AESAN, de alguna forma se hace una labor de coordinación de este tipo de situaciones y en las cuales está representado tanto el Ministerio de Sanidad como el Ministerio de Agricultura, Alimentación y Medioambiente.

Los PIF
A nivel de control en frontera, lógicamente el Ministerio de Agricultura tiene sus competencias a nivel de animales vivos y de productos de no consumo humano, y el Ministerio de Sanidad, Servicios Sociales e Igualdad en productos de consumo humano. Tenemos ahora mismo 43 puestos de inspección fronteriza; tenemos 22 puertos y 21 aeropuertos.
Dp51
Bueno, ahí están establecidas. Dentro del puesto –dentro del pif–, hay

una serie de instalaciones de control sanitario en la cual hay un recinto aduanero; el puesto propio de inspección. Hay un punto designado de importación y un punto de entrada. Bueno, son las distintas instalaciones de almacenamiento sanitario de mercancías, también.

Hay una serie de requisitos que deben cumplir aquellos países que quieren comercializar sus productos; lo que llamaríamos una armonización de productos. Entonces hay unas condiciones de salud públicas que vienen reflejadas en el 854 y unas condiciones de sanidad animal que vienen reflejadas en el 2002/99.

La organización sectorial/territorial

Bien, a nivel de organización sectorial territorial estaría representada la producción primaria a nivel de Administración General del Estado por el Ministerio de Agricultura, Alimentación y Medioambiente. A nivel de Comunidades y ciudades autónomas, sería las Consejerías de Agricultura. Y a nivel de Ministerio de Sanidad pues coordinado por AESAN y luego, lógicamente, las Consejerías de sanidad de cada comunidad autónoma.

La ley, como os decía –se publicó el año pasado, la 17/2011–, el capítulo 3, cuando hablaba de control oficial, establecía la posibilidad de establecer convenios de colaboración para crear unos órganos mixtos de control e inspección que estuvieran representadas las Comunidades Autónomas y también los Ayuntamientos. Se trataría de intentar establecer algún tipo de estructura que pudiera armonizar mejor esa sistemática.

También se establecía un principio de responsabilidad por la acción u omisión en el desempeño de las actividades de las administraciones de la materia. Esto es importante porque cuando viene la FVO a España y hay una Comunidad Autónoma que incumple la normativa –hasta ahora esa falta, o ese posible tirón de orejas que la FVO se lo da al Estado Español–, esa comunidad autónoma de alguna forma se iba de rositas.

Ahora mismo, con este principio de responsabilidad, queda más representado la labor que hace esa Comunidad Autónoma y se establece su responsabilidad en cualquier labor de control oficial que esté haciendo en ese territorio.

Instrumentos de Seguridad Alimentaria

También en el capítulo IV de esta ley se establecía el sistema de infor-

mación homogéneo en seguridad alimentaria. Se trataba de establecer una base de datos que representara toda la dinámica que tenemos en cuanto al intercambio de información entre profesionales, investigadores, administraciones… Se intentaba dotar a esa herramienta de una sistemática de gestión para que pudiera ser accesible para estos profesionales que os digo, y que estuvieran ahí representados tanto los dictámenes científicos como posibles riesgos emergentes, control oficial de alimentos, informes, estadísticas…

Es decir, era como una forma de hacer un compendio de información que creo que a veces está muy dispersa. Y esta base de datos futura –que no sabemos si se desarrollará–, estaría concentrada desde la propia agencia y sería accesible a cuantos agentes quisieran estar ahí.

También es muy importante el capítulo IV porque se crea la Red Estatal de Laboratorios de Control Oficial de Alimentos. En esta red futura, que ya se está trabajando en ella, tenían cabida laboratorios públicos y privados. Se trata de que no tengamos distintos laboratorios con la misma técnica en varios sitios, sino intentar de alguna forma poder potenciar las analíticas en distintos puntos, pero no duplicar ese tipo de trabajos.

Órganos de coordinación sectoriales

Bueno, luego hay distintos órganos de coordinación sectoriales, que son también importantes a la hora de hacer gestión, como la Comisión Nacional de Residuos de Medicamentos Veterinarios, o el Control Español de Identificación Electrónica Animal, la Comisión Nacional de Coordinación en la Alimentación Animal, el Comité Español de Bienestar y Protección de los Animales de Producción, distintas mesas como la de Coordinación de Trazabilidad de Productos de Origen Animal o la Mesa de Coordinación de la Calidad de la Leche Cruda.

El control oficial

El control oficial, como os decía, está representado en el 882. En el cual se establece que para garantizar la verificación del cumplimiento de la legislación en materia de piensos y alimentos hay como tres patas que tienen que estar ahí muy unidas. Por un lado son las auditorías, los informes anuales y el Plan Plurianual de Control Oficial.

El Plan Plurianual de Control Oficial es un documento que recoge toda la información que tiene que haber sobre control oficial en materia de piensos y alimentos en el Estado Español. Se trata de que toda esta

CONFERENCIA

legislación sobre alimentos y piensos animales esté de alguna forma plasmada en este tipo de documento, como os decía, para asegurar el cumplimiento de dicha legislación en lo referente a las distintas actividades que se realizan.

Debe ser un plan integrado, es decir, que abarque todas las fases de la cadena alimentaria, con un ámbito limitado. Es decir, sólo entrarían las actividades sometidas al control oficial. Es plurianual, es decir, ahora mismo estamos con el plan 2011-2015 y necesita un informe anual. Es decir, todos los años publicamos. De hecho hemos publicado recientemente el informe anual del año pasado correspondiente al plan.

Esto es necesario, que aunque tengamos un plan de cuatro años, todos los años tenemos que publicar una evaluación al final de cada período para ver qué es lo que está pasando o si hay que modificar alguna estructura de ese plan o alguna herramienta.

El Plan Nacional 2011-2015

El Plan Nacional de Control Oficial de la Cadena, como os decía, 2011-2015, tiene además tres planes específicos en los cuales hacemos mucho hincapié, como es el Plan de Vigilancia de Zoonosis, el Plan Nacional, que ya conocéis, el PENIR, el Plan Nacional de Investigación de Residuos, y luego hay un programa específico de plaguicidas en alimentos de origen vegetal.

En este plan intentamos que se mejore la calidad, contiene la estructura, procedimientos, procesos, debe ser auditable, lógicamente debe ser evaluable. Y como os decía, tiene un informe anual donde aparecen los registros.

La base legal es 882 y la decisión 2007/363 también establece una serie de directrices para evaluar este plan integrado.

Tiene una parte descriptiva y una parte operativa. En la parte descriptiva tiene un cuerpo, una serie de anexos que requieren actualizaciones periódicas, al igual que la parte B, que es la parte operativa, donde se establecen los programas de control. Con una actuación quinquenal establecen los programas de control en comercio exterior, aparte de los programas de control oficial en agricultura también.

Aplicación ALCON (AESAN)

Y todo esto intentamos alimentarlo con una aplicación. Una aplicación

que se ha quedado en una aplicación informática desde la propia agencia, que se llama la aplicación ALCON. El nombre viene de Alertas y Control Oficial, porque da juego –esta aplicación informática–, da juego a que cuando hay que enviar información relacionada con alertas, o bien cuando hay que incorporar datos al programa de control oficial. Entonces conlleva, a través de esa aplicación ALCON, la actualización del plan y luego el correspondiente informe anual. Bueno, pues, hay una serie de cuestionarios para ir cumplimentándola.

Por otro lado ya sabéis las competencias que desarrollan las Comunidades Autónomas ¬–las cuales tienen transferidas todo el control oficial–, estarían basadas en una serie de controles que ya todos conocéis. Tampoco voy a hacer mucho hincapié en este tema; basadas en procedimientos de autocontrol.

El flujo de información

Y luego la información. Creo que todos ya conocéis que hay un flujo de información desde la propia Área de Salud –o el Instituto de Salud, o como la unidad territorial se determine en cada comunidad autónoma–, despues llegaría a la Dirección General de Salud Pública o consumo, a nivel autonómico. Esto se canaliza a través de la propia Agencia de Seguridad Alimentaria y esta información le llega a la Comisión a través de la DGSANCO. Al igual que esa información –que nos traslada la DGSANCO en algún momento–, sería el camino reversible.

Programación del control oficial

En este proceso es muy importante las auditorías que realiza la propia Comisión, para ir supervisando a ver si se están cumpliendo este tipo de planes.

La FVO y la DG SANCO

Para ello dispone de la FVO. La FVO es una unidad que está en Irlanda y que tiene como finalidad comprobar que se está cumpliendo la legislación comunitaria sobre seguridad alimentaria en los estados miembros y en todos aquellos países terceros que introducen alimentos en la propia Unión.

Como os decía antes, es una de las unidades que está en la DGSANCO. Forma parte, como os decía, de la Dirección General de Sanidad y Protección de los Consumidores.

Juan Julián García Gómez
III Encuentro Internacional en Sanidad Animal y Seguridad Alimentaria

CONFERENCIA

La Oficina Alimentaria Veterinaria (OAV)
Y tiene, ahí veis un poco, que dentro de las 163 personas, 81 de ellas son inspectores. Joe Swan es el jefe de equipo para el perfil país España. Y tiene una serie de unidades –como veis ahí representadas, la F1, F2, F3, F4, F5, porque F6 es sanidad y bienestar animal–, para las distintas misiones que realizan.

El papel, como os decía, es cumplir los requisitos; es supervisar que se están cumpliendo los requisitos.

Tiene distintas áreas de actividad, desde la seguridad alimentaria, sanidad animal, bienestar animal, sanidad vegetal.

Tiene una página web que es muy activa, donde además ellos cuelgan todos los informes que van realizando, o sea que está a disposición del público.

Esto es una herramienta que es el exporthelp, que es muy interesante, porque es un servicio prestado por la propia Comisión Europea para facilitar el acceso al mercado de la Unión Europea a todos los países que quieran introducir sus productos. Con lo cual se les facilita cualquier tipo de recomendación o de información añadida que necesiten para hacer esa exportación de productos.

Misiones Generales
Cuando se realiza una emisión hay unas misiones que consideramos específicas y otras misiones que son perfil país. Dentro de las misiones específicas tenéis ahí distintos puntos, pues puede haber una misión específica de sanidad animal o de piensos y alimentación animal, o de enfermedades zoonóticas transmisibles, medicamentos veterinarios, higiene alimentaria, bueno, hay distintos plaguicidas…

Y luego hay una misión perfil país en la cual ya se estructura, o vienen a auditar, cuál es la visión general de las autoridades competentes. Se comprueba la gestión de los controles oficiales, pero más a nivel horizontal. Y hay una descripción más detallada de los sistemas de control pero a otro nivel, como os decía, desde un punto de vista más horizontal.

Los criterios de designación de las comunidades autónomas objeto de una misión depende de una serie de factores; como nivel de producción, o número de establecimientos en cada Comunidad Autónoma, propues-

tas que haga la Autoridad Nacional, o qué situación tienen en ese momento las patologías veterinarias. O bien que haya habido una detección por parte del sistema de alerta rápida de algún problema y haya que hacer una misión en ese punto.

Hay una serie de fases para hacer la misión. Hay unas fases de premisión. Recepción de plan de evaluación, preparación del cuestionario…

Luego la propia misión en sí, con lo cual hay una reunión inicial del equipo auditor. Lógicamente, es la visita a la Comunidad Autónoma, en una reunión final.

Y luego hay unos trabajos de post-misión, con lo cual a veces hay que remitir información adicional. Se elabora el borrador, hay una serie de observaciones, se publica en la web.

SCIRI, RASFF, INFOSAN

Aparte de estos procedimientos, como os decía, tenemos unas herramientas de las que dispone el gestor del riesgo, que son muy interesantes como son los sistemas de red de alerta.

¿Qué es una red de alerta? Pues un sistema en forma de red que está destinado a notificar rápidamente cualquier riesgo grave, directo o indirecto, que se divide entre alimentos o piensos. Tiene su base también en el reglamento 178/2002, donde establece que los distintos países deben disponer de sistemas de alerta adecuados.

Aquí tenéis un poco establecido cómo están implicados los tres sistemas que hay en el mundo. En España disponemos del SCIRI, que es el Sistema Coordinado de Intercambio de Redes de Información, la red Rapid Alert System europeo, e INFOSAN que es la red de alerta a nivel mundial y que no está muy bien estructurada; está dando pasos pero lo queda todavía bastante.

Los requisitos mínimos para el funcionamiento de una red de alerta es disponer de una opción adecuada, a nivel central y regional, y sobre todo de un sistema organizativo que permita la adecuada difusión de la información.

Yo últimamente –los dos últimos años–, he tenido la oportunidad de estar dando unos cursos de capacitación en Latinoamérica. Y sobre

todo llama la atención que no tienen sistemas de red de alerta, con lo cual difícilmente puedes gestionar los riesgos si no tienes una estructura básica que es la red de alerta.

Como os decía, la base legal es el artículo 50 y el reglamento 16/2011.

Actualmente los miembros de la red europea, del Alert Rapid System, son los estados miembros, la propia Comisión, la Autoridad Europea. Y hay países del espacio económico europeo, como Noruega, Islandia y Liechtenstein, que sabéis que no son de la Unión pero forman parte también de la red. Entonces, cada uno de los países lo que hace es que constituye un punto de contacto.

La Comisión Europea
La propia Comisión Europea es la encargada de gestionar el sistema, el sistema de Alerta Rápida a nivel europeo. Tiene un sistema técnico, que es el CIRCA para mantenerlo.

Y establece una sistemática de qué tienen que notificar a los estados miembros cualquier tipo de acción o medida, tipo rechazo de producto. Tienen que adoptar todos los procedimientos adecuados para informar al público cuando existan indicios de la existencia de un posible riesgo. Y otro tipo de actuaciones que conlleven restricciones de comercialización o retiradas de producto.

Ese sería un poco el diagrama de flujo en un sistema de alertas. La información que facilita un estado miembro es analizada por los servicios de la Comisión. Automáticamente la Comisión decide. Hay como tres distintos estadíos de notificación; por un lado están las alertas, las informaciones y los rechazos. Luego hay un compendio ahí que se llama News, que son otras informaciones adicionales. Entonces ese tipo de notificaciones pasarían a los países implicados, ellos lo notificarían a su red correspondiente y desde ahí luego saltaría a los distintos estamentos. Al igual que puede ocurrir también que desde el propio PIF esa información se vuelva reversible hacia donde se ha generado anteriormente, o desde la propia EFSA.

También el RAS tiene un portal muy interesante, público lógicamente, donde se publican todas las alertas que hay a nivel europeo. Ahí podéis acceder a ellas, supongo que lo conocéis.

Juan Julián García Gómez
III Encuentro Internacional en Sanidad Animal y Seguridad Alimentaria

CONFERENCIA

El portal RASFF
La Red de Alerta a nivel nacional está constituida en el Sistema Coordinado de Intercambio Rápido de Información. Ahí es donde se coordina todo lo que tiene que ver con alimentos, porque luego el Ministerio de Agricultura tiene lo que llama, es el POIA, donde está la red de alerta relacionada con los piensos.

Los puntos de contacto. Dentro de las distintas redes, tendríamos; dentro del RASFF –dentro de la red europea–, estaría uno por estado miembro; la Comisión, como os decía antes, la Autoridad.

Dentro del SCIRI, dentro de la red española, está la propia agencia, como punto de contacto del RASFF. Están las distintas comunidades autónomas, a través de la Dirección General de Salud Pública. Está el Ministerio de Defensa, ellos a veces también tienen distintas posturas relacionadas con alertas alimentarias y aparte tienen que estar en contacto porque tienen misiones en distintos países, y tienen que estar en este sistema para cualquier incidencia que pueda tener con los alimentos. Está Sanidad Exterior, el Centro Nacional de Epidemiología, el Ministerio de Agricultura, lógicamente, y distintos sectores de la industria.

En cuanto a la red mundial de INFOSAN, habría un punto de contacto por cada estado miembro y además hay uno añadido por la red europea.

Tipos de notificación
Los tipos de notificación que os comentaba dentro de la propia Red de Alerta Europea pueden ser alerta, información o rechazo.

Consideraríamos que es una Alerta cuando hay un riesgo grave, tiene que haber una actuación inmediata por parte de la autoridad; hay origen nacional y hay una distribución dentro del propio territorio.

Sería una información cuando no requiere una actuación inmediata pero sí que hay un riesgo grave, aunque no hay ni origen ni distribución nacional.

Y luego los rechazos son los que se realizan a nivel de los 42 pifs porque se rechaza una mercancía; entonces se impermeabiliza la frontera comunitaria. Entonces esa información, además, se comunica a los demás países. Lógicamente para que esa mercancía no intente entrar por otros de los pifs a los países.

Juan Julián García Gómez
III Encuentro Internacional en Sanidad Animal y Seguridad Alimentaria

CONFERENCIA

El sistema de datos SCIRI
Tengo una serie de datos del sistema, del SCIRI, de nuestro sistema, son datos provisionales porque todavía no los hemos publicado, pero quería contároslo.

Se ha gestionado el año pasado, a través del SCIRI, un total de 3.495 expedientes relativos a productos alimenticios de los cuales 169 fueron alertas, 1.572 eran informaciones, 1.674 fueron rechazos a nivel de pif, de productos alimenticios, y luego otros clasificados como varios.

Ahí veis un poco cómo ha ido evolucionando las notificaciones dentro del SCIRI en los últimos cinco años. Veis que, por ejemplo, este año, en 2011, hemos tenido menos alertas que los demás. En 2007 hubo 293. En 2009; 186. En 2010; 188.

El 79% de los productos notificados fue de origen comunitario, mientras que el 21% correspondía con terceros países.

De esas notificaciones podemos ver que el total de 169 notificaciones 83 de ellas se correspondían con productos de origen animal, 71 de origen vegetal, 13 de materiales en contacto con alimentos, y 2 de otro tipo de productos.

De entre los productos de origen animal vemos ahí que el mayor porcentaje estaría representado por los pescados y derivados; 57 de ellas. Otras ya son preparados alimenticios especiales, carnes y derivados.

Distribución de peligros detectados
Y dentro de los peligros veis que el mayor porcentaje serían los peligros químicos, de esos 169; 47 biológicos, 13 físicos.

Estarían representados los químicos básicamente por metales pesados. Antes veíamos que productos de origen animal; el pescado. Con metales pesados estamos hablando ahí del mercurio por ejemplo.

En cuanto a los biológicos hablaríamos de bacterias, parásitos. En cuanto a otros peligros pues físicos, cuerpos extraños y algunos otros relacionados con OGMs.

La elaboración del CODEX
También quería comentaros que a nivel mundial, lógicamente, estamos

hablando de seguridad alimentaria a nivel mundial, ahí también están las normas del Codex.

Sabéis el Codex establecido entre FAO y OMS establece una serie de sistemática para favorecer el comercio entre países. Entonces para mantener un equilibrio geográfico tiene como siete zonas geográficas, que tenéis ahí representadas, que serían África, Europa, América Latina, Caribe, cercano Oriente y luego América del Norte y el Pacífico Sud Occidental.

Y entonces se trata de establecer una coordinación regular para establecer normas. Ahí veis un poco cómo se adoptan las distintas normas hay una propuesta inicial. Hay unos documentos de debate en base a unos procedimientos, con unos criterios, prioridades. Se consulta con los gobiernos y partes interesadas y se establecen una serie de normas finales y directrices.

Hay una serie de trámites para que se apruebe como norma del Codex, desde que se adopta la decisión de elaborar unas normas, se prepara el anteproyecto…, bueno, como os decía, se consulta en ese comité ejecutivo y se desarrolla la posterior norma.

Ahí veis un poco los ámbitos en los que se dictan normas, aditivos, residuos en medicamentos, contaminantes, métodos de análisis, códigos y directrices sobre prácticas de higiene.

Los informes de EFSA y ECDC

También quería comentaros –ya estoy finalizando–, la semana pasada se publicó un informe que hace EFSA junto con el ECDC, Centro Europeo de Enfermedades, Prevención y Control, que es el ECDC, en el cual, pues es un informe que se llama de fuentes y tendencias, pues dan a conocer cómo están los datos de zoonosis. Bueno, los datos son 2010 porque llevan cierto retraso generar estos datos.

Entonces, veis ahí, estos son datos a nivel europeo, campylobacter, 212.000 casos humanos en el año 2010, salmonela, 99.000, Yersinia, 6.776…, bueno, veis ahí los distintos casos que ha habido para que veáis un poco los datos que tenemos a nivel europeo de zoonosis.

Ahí veis un poco cómo ha ido evolucionando los datos en humanos, en salmonela. Ahí estamos hablando de casos por 100.000 habitantes,

bueno, pues 2010 estaríamos hablando del 20 por 100.000 que representarían esos 100.000 casos que os comentaba antes.

En esta diapositiva podéis ver la prevalencia de salmonela en gallinas de puesta durante el período de producción. Entonces veis un poquito cómo ha ido evolucionando la presencia de salmonela enteritidis. Por ejemplo en España veis que pasado el 2009 a 2010, hemos bajado un poquito.

Hay países que la verdad que ahí han tenido una repercusión, por ejemplo la República Checa veis que ha tenido una bajada importante.

Riesgo real y percepción del riesgo

Y ya para finalizar comentaros que es muy importante, siempre que comunicamos el riesgo, que los consumidores tengan una percepción de ese riesgo. Además hoy es el día de los derechos del consumidor. Creo que es importante que los consumidores perciban realmente el riesgo que queremos transmitir. Es muy importante que los científicos hagan evaluaciones maravillosas, informes transcendentales, pero tenemos que usar terminología que le llegue a la gente y que tengan una percepción real de lo que está pasando.

En el grupo este de trabajo que tenemos a nivel europeo hicimos una especie de puzle en el cual jugamos con la percepción y el riesgo y veíamos que a lo mejor una enfermedad como el botulismo, lógicamente tiene un alto riesgo, y también tiene una alta percepción, pero estamos viendo que situaciones como la nanotecnología, pues tiene una alta percepción del riesgo cuando realmente no tiene por qué tener ese alto riesgo, sino que estaría más encuadrada en el bajo riesgo.

O explicarle a la gente el riesgo que tienen los metales pesados, ya que hablamos tanto del mercurio en los pescados y demás, pues es complicado. Es complicado porque son procesos que no son agudos y todo ese tipo de situaciones es complicado de explicarlas.

El Eurobarómetro

Además la Comisión Europea hizo un eurobarómetro, ya sabéis que de vez en cuando hacen este tipo de consultas, que vienen muy bien para ver un poco cómo están determinadas situaciones.

Aquí entrevistaron a 26.000 personas de la Unión, de ellos hubo 1.006 de España, entonces preguntaban distintas cuestiones como por ejem-

plo esta, no sé si lo veis bien, eran relacionadas con las preocupaciones sobre los riesgos alimentarios, relacionadas con los alimentos.

Entonces el mayor riesgo que percibían eran residuos de pesticidas en frutas y verduras, otros residuos como antibióticos, los contaminantes, como el mercurio en el pescado… Bueno, había un ranking de preocupaciones.

Y fijaros en esta pregunta que dice, "suponga que se encontrara con un peligro alimentario grave en un alimento que come habitualmente, como el pescado, el pollo o la ensalada, ¿qué grado de confianza tendría en las siguientes fuentes para que le dieran información añadida sobre este posible riesgo?"

Entonces veis que donde tienen mayor confianza es en su médico y otros profesionales sanitarios, pero básicamente su médico, el médico de atención habitual de esas personas, la familia y los amigos, las asociaciones de consumidores, los científicos…, es decir, tienen más confianza la familia y los amigos que los científicos; los grupos de protección del medioambiente, los agricultores y veis que en el último lugar, bueno, el último lugar, aunque la raya de abajo que es de España tiene más confianza, pero si vemos el nivel de Unión Europea, donde tienen menos confianza es en los fabricantes de alimentos, o sea que también hay que ver un poco qué se puede hacer con estas cuestiones.

Responsabilidad compartida

Yo creo que al final tenemos que intentar generar un espacio de responsabilidad compartida en el cual, tanto la administración como los distintos operadores, como los consumidores, pues haya un espacio de confianza, que es lo que hay que tener. Un lugar donde se genere esa confianza para que si el día de mañana surge algo los consumidores sepan que hay gente trabajando en el sentido, los operadores tengan confianza en esa administración, que apoyen también todas las labores que se realicen y que haya un conocimiento mutuo de las redes de información.

Y bueno, esto ya es una tirada cómica, que dice, "¿cómo hacer que el mensaje sea más creíble?", dice, "nuestro departamento de seguridad ha testado que el agua de bebida no tiene ningún problema, entonces, ¿por qué está usted bebiendo agua envasada?" Y dice, "bueno, porque es lo que bebe el departamento de seguridad".

Juan Julián García Gómez

CONFERENCIA

Y nada más. Muchas gracias a todos y quería deciros que nosotros generamos, desde la propia agencia, un boletín, un boletín digital, que lo hacemos la primera semana de cada mes, entonces si me mandáis un correo y os pongo en la base de datos y todas las semanas primeras de mes recibiréis un correo en el cual tenemos las novedades legislativas y cualquier otra información que os pueda interesar.

Gracias.