

ALERTA POR ACEITE DE GIRASOL CRUDO CONTAMINADO PROCEDENTE DE UCRANIA

REPERTORIO DE PREGUNTAS Y RESPUESTAS PARA INFORMACION DE LOS CIUDADANOS

VERSION.14 FECHA DE ACTUALIZACION.....09.JULIO.2008

INTRODUCCION

El 24 de abril de 2008 la Comisión Europea comunica a la AESAN, a través de la Red Europea de Alerta Rápida para alimentos y piensos (RASFF), la entrada en España de 125 toneladas de aceite de girasol crudo contaminado procedente de Ucrania (no refinado y, por tanto, no útil para el consumo directo).

La información que las patronales del sector ponen a disposición de AESAN a partir del 25 de abril y las investigaciones subsiguientes revelan que en España la contaminación ha podido afectar a miles de Tm de aceite de girasol crudo importado de Ucrania y que, una vez refinado, ha sido ya en esa fecha distribuido en el mercado.

La magnitud de la situación determina la recogida de todo el aceite de girasol presente en el mercado el día 25 de abril. Esta decisión se ampara en el Principio de precaución establecido en el artículo 7 del Reglamento comunitario 178/2002. A partir del día 28.04.08, las empresas productoras, responsables de la inocuidad de los productos que ponen en el mercado, garantizaban mediante certificación, que los aceites que reponían estaban libres de contaminación. Con la información recibida, y una vez contrastada, la AESAN publicó una lista con las marcas y lotes de aceites de girasol libres de contaminación, que actualizó periódicamente hasta la normalización de la situación.

1.-EL ACEITE DE GIRASOL CRUDO CONTAMINADO IMPORTADO DE UCRANIA. RIESGOS PARA LA SALUD

• 1.1. ¿Presenta algún problema el aceite de girasol que actualmente está en el mercado?

El aceite de girasol que está en el mercado, desde el 28 de abril, tiene todas las garantías de calidad y seguridad para el consumo

• 1.2. ¿En el caso de haber ingerido aceite de girasol procedente de aceite de girasol crudo contaminado ucraniano en abril, ¿Tendría algún riesgo para mi salud?

Una vez que se dispone de los datos suficientes, se puede afirmar que no. No tendría riesgo para la salud.

A partir de estimaciones de exposición, la EFSA (Autoridad Europea de Seguridad Alimentaria), concluyó que la exposición a aceite de girasol

contaminado con aceite mineral de alta viscosidad, si bien no era deseable para el consumo humano, no sería una amenaza para la salud pública en este caso.

Las sustancias contaminantes encontradas en las muestras de aceite de girasol analizadas son aceites minerales, constituidos fundamentalmente por hidrocarburos alifáticos de alta viscosidad. Su toxicidad es baja según los expertos de JECFA (Grupo de Expertos de FAO/WHO de Aditivos Alimentarios).

Es muy importante destacar también que el aceite ucraniano contaminado importado a España es aceite de girasol crudo que debe refinarse para poder destinarse a consumo humano. Como resultado de este refinado, y de la dilución que se produce al mezclar distintas partidas de aceite, se reduce la concentración de hidrocarburos en el producto final.

Los cálculos de evaluación de la exposición realizados por los servicios de la AESAN, precisan que efectivamente el riesgo es bajo. Teniendo en cuenta que el nivel máximo encontrado en España se encuentra alrededor de 2.300 ppm (mg/kg) de hidrocarburos alifáticos en el aceite de girasol contaminado procedente de Ucrania, una persona de 60 Kg de peso debería ingerir unos 522 g al día de aceite de girasol contaminado (más de medio kilo) para alcanzar la Ingesta Diaria Admisible, IDA (cantidad de un compuesto que puede ser ingerida diariamente por un individuo, durante toda su vida, sin riesgo apreciable para su salud).

• 1.3. ¿Hay que distinguir entre toxicidad aguda y toxicidad crónica?

La toxicidad aguda es el efecto adverso, discernible, inducido en un organismo como consecuencia de la exposición a una sustancia dada de forma puntual o durante un corto período de tiempo. De lo dicho en la contestación anterior se deduce que en esta alerta no ha habido riesgo de toxicidad aguda.

La toxicidad crónica es la reacción adversa de un organismo a una exposición continua o repetida en un largo período de tiempo a una sustancia química. En esta alerta no cabía descartar la contribución de la contaminación a toxicidad crónica, aunque fuera pequeña. Por eso se recogió el aceite del mercado y se repuso con aceite de girasol certificado.

• 1.4. ¿Qué es el aceite de girasol crudo?

Es el aceite que se extrae por procedimientos químicos de las semillas de girasol que debe someterse a un proceso de refinado antes de liberarse al consumo.

• 1.5. ¿Qué es y qué efectos produce el proceso de refinado?

En este proceso se eliminan los disolventes utilizados para extraer el aceite de las semillas y los contaminantes que pueda contener. Como resultado de este refinado, y de la dilución que se produce al mezclar distintas partidas de aceites, se reduce la concentración de hidrocarburos en el producto final.

• 1.6. ¿Qué tipo de controles se realizan sobre el aceite de girasol?

En toda la Unión Europea las empresas están obligadas a disponer de un programa de autocontrol que incluye análisis, homologación de proveedores, etc. Las autoridades sanitarias y de consumo de las CCAA tienen programas de muestreo y análisis para controlar los productos en el mercado.

• 1.7. ¿Qué deben hacer los ciudadanos con los envases de aceite de girasol adquiridos antes del 25 de abril?

Descartada la toxicidad aguda, había que esperar que las cantidades almacenadas no fueran grandes y que, por tanto, el posible riesgo de toxicidad crónica resultara despreciable. De todas maneras, se recomendó su devolución al punto de venta y su sustitución por aceite nuevo. Para mayor seguridad, el 23 de mayo y atendiendo peticiones del Consejo de Consumidores y Usuarios la AESAN solicitó a las asociaciones empresariales relevantes que por carta dirigida a la directora del Instituto Nacional de Consumo y al presidente de la AESAN manifiesten su intención de proseguir con esta política de admisión de devoluciones con la mayor flexibilidad. El 29 de mayo se han recibido cartas de las asociaciones de distribución, que han sido trasladadas al CCU para conocimiento de las asociaciones de consumidores y de sus asociados.

• 1.8. ¿Qué deben hacer los fabricantes de productos alimenticios con el aceite que hubieran adquirido antes del 25 de abril?

En el caso de disponer de existencias anteriores al 25 de abril deben ponerse en contacto con sus proveedores y proceder a la devolución.

• 1.9. ¿Qué deben hacer los restauradores con el aceite de girasol adquirido antes del 25 de abril?

Las actuaciones han ido dirigidas a informar a los 300.000 establecimientos que existen en España a través de la Federación Española de Hostelería y Restauración (FEHR) y de sus asociaciones federadas. En el caso de disponer de existencias anteriores al 25 de abril deben ponerse en contacto con sus proveedores y proceder a la devolución.

• 1.10. ¿Qué deben hacer los empresarios y las instituciones del sector de restauración social y colectiva, con el aceite de girasol adquirido antes del 25 de abril?

Atención especial ha merecido la Federación Española de Asociaciones de Restauración Social (FEARDS) por la estabilidad de su clientela (comedores de empresa, colegios, hospitales...) que, si no se actuara, podría consumir reiteradamente aceite procedente de aceite de girasol crudo de origen ucraniano y sufrir, en el límite, problemas de toxicidad crónica. Por ello la AESAN y la asociación han estado en contacto para efectuar las pertinentes recomendaciones de devolución a los proveedores y cambio por aceite de garantía.

2.-LA CONTAMINACION DEL ACEITE DE GIRASOL CRUDO PROCEDENTE DE UCRANIA

• 2.1. ¿Cómo se detecta la contaminación del aceite de girasol?

Francia comunica el 24.04.08, a través del RASFF (Red Europea de Alerta Rápida para Alimentos y Piensos), que unas partidas de aceite de girasol crudo procedente de Ucrania están contaminadas con aceites minerales.

• 2.2. ¿Cuándo se recibió la noticia de que España estaba afectada y se había enviado aceite contaminado a una empresa?

El 24 de abril

• 2.3. ¿Cuánto aceite crudo contaminado llegó a España?

La cantidad total de aceite de girasol importada de Ucrania desde el 1 de enero de 2008 hasta el 30 de abril de 2008 es de 38.364 Tm. La cantidad de aceite procedente de otros orígenes que ha sido contaminado al mezclarse con aceite con hidrocarburos de Ucrania ha sido de 941 Tm. Esto supone una cantidad potencialmente afectada de 39.305 Tm. La cantidad total contaminada de aceite comprobada analíticamente son 30.606 Tm y 8.699 Tm del aceite importado han resultado no estar contaminadas.

• 2.4. ¿Las empresas que importan este tipo de productos poseen registro sanitario como importadores?

Sí, y lo tienen.

• 2.5. ¿Las empresas alimentarias deben tener conocimiento de cómo han distribuido el aceite de girasol?

Los explotadores alimentarios deben siempre tener en marcha sistemas y procedimientos para identificar a las empresas a las que hayan suministrado en este caso el aceite. Estos sistemas se conocen como trazabilidad (seguimiento).

• 2.6. ¿La contaminación es intencionada?

Se barajan varias hipótesis. No hay certezas. Ésta es una de ellas. También podría tratarse de cisternas que hubiesen sido utilizadas previamente para almacenar combustibles o aceites minerales y no hubieran sido bien limpiadas. La Comisión Europea prohibió totalmente las importaciones de aceite de girasol procedente de Ucrania, debido al riesgo de contaminación con aceite mineral. Así lo establece en la Decisión de 10 de junio de 2008. La prohibición no se levantaría hasta que las autoridades ucranianas pusieran en marcha un sistema de control y certificación satisfactorio que debía ser aprobado por la propia Comisión Europea.

• 2.7. ¿Han resultado afectados otros países?

Los países europeos en cuyas cadenas alimentarias ha ingresado de cualquier forma el aceite ucraniano, según la información disponible a la fecha de actualización de este repertorio son: Francia, Alemania, Italia, Reino Unido, Irlanda, Holanda, Bélgica, Luxemburgo, Suecia, Noruega, Suiza, Austria, Hungría, Rumania, Turquía, Chipre, Grecia, Portugal y España.

• 2.8. ¿Cómo se llevan a cabo los controles de importación de productos?

Los servicios de Sanidad Exterior son los encargados de controlar las importaciones de alimentos. Sin embargo, la Orden de 20 de enero de 1994, que establece los productos que deben ser controlados en frontera por los servicios de sanidad exterior, no incluye los aceites sin refinar, ya que la venta directa a los consumidores de estos tipos de aceites no está autorizada. Son las empresas destinatarias de estas importaciones, refinadoras, envasadoras, industria transformadora, las obligadas a efectuar estos controles.

Según la normativa comunitaria (Reglamentos 178/2002 y 852/2004), las empresas alimentarias son las responsables de que en todas las etapas de la producción, transformación y distribución de alimentos se cumplan los requisitos de higiene pertinentes, lo que incluye el control de las materias primas que

reciben en sus industrias. Entre sus responsabilidades establece la obligación de comunicar a las autoridades competentes cualquier incidencia que pueda afectar a la seguridad de los alimentos que pone en el mercado.

Sin embargo, desde que se declaró la alerta, Sanidad Exterior y Aduanas controlan cualquier entrada de estos productos que pudiera producirse, mediante inspección física, documental y análisis.

3.-LA SUSTANCIA CONTAMINANTE

• 3.1. ¿Cuál es el contaminante?

La información analítica disponible en la AESAN y los informes de la Autoridad Europea, señalan que las sustancias contaminantes encontradas en las muestras de aceite de girasol analizadas son aceites minerales, constituidos fundamentalmente por hidrocarburos alifáticos de alta viscosidad.

• 3.2. El contaminante ¿es de baja toxicidad?

Según informe de la Autoridad Europea de Seguridad Alimentaria (EFSA), este contaminante es de baja toxicidad.

• 3.3. ¿Cómo se ha eliminado la sustancia contaminante?

El refinado del aceite reduce los niveles de contaminantes pero no garantiza su eliminación completa. Por esta razón, se solicitó a las empresas envasadoras de aceite de girasol que garantizaran, mediante certificación, que los aceites repuestos en el mercado estaban libres de contaminación. Con la información recibida, y una vez revisada, la AESAN publicó una lista con las marcas y lotes de aceites de girasol libres de contaminación, que se iba actualizando periódicamente hasta la normalización del mercado.

4.-RETIRADA DEL ACEITE DE GIRASOL DEL MERCADO Y REPOSICIÓN CON PRODUCTO GARANTIZADO

• 4.1. ¿Por qué se procedió a la retirada de todo el aceite de girasol a finales de abril?

Porque había llegado a la cadena alimentaria aceite de girasol refinado procedente de aceite de girasol crudo contaminado de Ucrania. Aunque el refinado reduce la contaminación y el aceite a disposición de los consumidores no podía causar toxicidad aguda, se prefirió actuar con la máxima precaución para proteger totalmente a los consumidores frente a posible toxicidad crónica.

• 4.2. ¿Si con el refinado se reduce drásticamente la posible toxicidad ¿Por qué se recogieron los envases?

Porque se ha aplicado el principio de precaución que busca ante todo la protección de la salud de los consumidores.

• 4.3. Si no existe toxicidad aguda ¿Por qué razón se retira el aceite del mercado?

Un alimento puede ser nocivo para la salud si presenta efectos tóxicos acumulativos o toxicidad crónica por consumo reiterado a largo plazo.

• 4.4. ¿Cómo se realizó la recogida?

La retirada de un producto que no cumple todos los requisitos de la legislación alimentaria o presenta algún peligro es obligación de las empresas titulares de los productos. Se llegó a un acuerdo entre la AESAN y las empresas productoras, comercializadoras y distribuidoras para retirar todo el aceite de girasol del mercado, cualquiera que fuera su origen, simultánea y rápidamente en el fin de semana del 25 al 27 de abril.

• 4.5. ¿Se actuó con rapidez?

Dentro de las 24 de conocer la situación, informados por Francia, se tomaron las primeras medidas después de recabar información del sector aceitero.

• 4.6. ¿Se ha recogido todo el aceite que pudiera ser sospechoso?

El proceso de recogida de todo el aceite de girasol que estaba en el mercado ya concluyó en el fin de semana del 25 al 27 de abril.

• 4.7. ¿Cuánto aceite de girasol se recogió en dicho fin de semana?

Se ha estimado por el sector que unas 3.500 Tm, equivalentes a tres millones quinientas mil botellas de un litro.

• 4.8. ¿Ha sido excesiva la medida?

Creemos que no: hemos actuado siguiendo el principio de precaución, pensando en la seguridad de los ciudadanos. Nos preocupa más la salud de los ciudadanos que hipotéticas pérdidas de un sector que no se van a producir.

Se ha tratado de una medida temporal y reversible. El lunes 28 de abril los mercados contaron con aceite de girasol que no presentaba ningún tipo de problema.

• 4.9. ¿En su Notificación del 07.05.08, la Comisión Europea propone alguna otra medida en relación con el aceite de girasol contaminado de procedencia ucraniana?

Insta a la retirada de todo el aceite de girasol contaminado procedente de Ucrania, reafirmando su recomendación del 30.04.08. España ya realizó estas actuaciones entre el 25.04.08 y el 27.04.08.

• 4.10. ¿El aceite que se repuso a continuación en el mercado es de total garantía?

Desde el lunes día 28 todo el aceite repuesto en el mercado está certificado por las empresas como de calidad y seguridad plenas.

• 4.11. ¿Cómo se realizó la certificación?

Las empresas debieron certificar sus productos garantizando que no procedían de aceite de girasol crudo contaminado de Ucrania, o si procedían de este país debían analizarlo para garantizar que no estaba contaminado.

• 4.12. ¿Cómo verificó AESAN los certificados?

Comprobando los datos de estos certificados. En unos casos, los operadores económicos han certificado que sus aceites no son de procedencia ucraniana, en

otros y sobre aceite procedente de Ucrania dichos operadores han proporcionado certificados de los análisis realizados, los cuales confirman la ausencia de las citadas sustancias

• 4.13. ¿Cómo se fueron dando a conocer las marcas de aceite de girasol exentas de contaminación que estaban en el mercado?

A través de la página web del Ministerio de Sanidad y Consumo y de la Agencia Española de Seguridad Alimentaria y Nutrición.

www.msc.es

www.aesan.msc.es

• 4.14. ¿Las marcas que se han ido ofreciendo en los listados eran de garantía?

Las empresas han recogido toda la mercancía que había en el mercado y lo han reabastecido con lotes de mercancía exentas de contaminante, que no contienen producto importado de Ucrania, o si procede no está contaminado, según han certificado las propias empresas.

Con las certificaciones recibidas de las empresas y una vez contrastadas, la AESAN ha publicado para general conocimiento del público y operadores económicos una lista con las marcas y lotes de aceites de girasol libres de contaminación, que ha actualizado periódicamente: 28, 29 y 30 de abril; 2, 5 y 6 de mayo, con una corrección de errores publicada el 4 de junio.

• 4.15. ¿Saldrán nuevas listas de actualización de marcas?

Como consecuencia de la normalización y dado que las empresas sacan continuamente nuevos lotes de aceite al mercado, la lista se retiró de la web el día 6 de junio.

•4.16. ¿Qué administraciones deben acometer las tareas de seguimiento de la retirada, vigilancia y control del aceite de girasol y productos elaborados?

Las Comunidades Autónomas. AESAN, en el marco del SCIRI (Sistema Coordinado de Intercambio Rápido de Información), tiene que coordinarlas.

5.-PRODUCTOS ELABORADOS A BASE DE ACEITE DE GIRASOL

•5.1. ¿Qué decisiones se han tomado con los productos que pueden llevar en su composición aceite de girasol?

La Comisión Europea, en su notificación de 30 de Abril, insta la retirada del mercado, en todos los países europeos afectados, de todo el Aceite de Girasol Contaminado procedente de Ucrania y productos alimenticios que contengan más del 10 % de dicho aceite.

En una notificación posterior del 7 de mayo, se exceptúan de la retirada los productos alimenticios transformados con más de un 10% de aceite de girasol contaminado en los que se demuestre que el producto contiene menos de 300 ppm (mg/kg) de aceite mineral.

-5.2. ¿Cómo se puede demostrar que los productos elaborados que tengan en su composición más de un 10% de aceite de girasol contaminado ucraniano, o mezclas de aceites entre los que exista aceite de girasol contaminado, tienen menos de 300 ppm?

Existen 2 alternativas :

- a) Efectuando análisis de los productos.
- b) Mediante un cálculo porcentual basado en la cuantía de aceite mineral incorporado (Se necesitan datos de trazabilidad que serán suministrados por el proveedor del aceite refinado).

-5.3. ¿Cómo se ha efectuado la retirada y reposición de productos transformados?

Las empresas afectadas iniciaron la retirada del mercado una vez que la Comisión Europea emitió su primera recomendación el 30 de abril. Según la comunicación de la Comisión del 7 de mayo la reiterada debía afectar a los productos con más de un 10% de aceite de girasol –procedente de partidas contaminadas- con una concentración superior a las 300 partes por millón.

A requerimiento de la AESAN las asociaciones empresariales correspondientes a los productos prioritarios (margarinas, salsa mayonesa y conservas de pescado), han certificado que los productos de las empresas asociadas que se mantengan o repongan en el mercado están libres de contaminación en los términos de la decisión europea.

6.-INFORMACION A LA INDUSTRIA ALIMENTARIA Y LA RESTAURACION

• 6.1. ¿Qué canales de comunicación ha utilizado AESAN para dirigirse a la industria alimentaria?

La FIAB, así como la gran distribución (ANGED, ASEDAS) son punto de contacto del sistema de alerta y por tanto está perfectamente informada desde el principio, así como ACES.

• 6.2. ¿Qué canales de comunicación ha utilizado AESAN para dirigirse a la restauración?

AESAN ha estado en contacto con las principales asociaciones de restauración (FHER, FHERCAREM, FEADRS –restauración colectiva-). Se les ha mantenido informados sobre la situación.

7.-PLANES DE MUESTREO

-7.1. ¿Se están llevando a cabo muestreos de los envases de aceite de girasol que actualmente se comercializan? ¿Con qué finalidad?

Sí, la finalidad de este plan de muestreo es llevar a efecto la comprobación, de forma aleatoria, de la ausencia de contaminación por hidrocarburos alifáticos en las distintas marcas de aceite de girasol distribuidas y comercializadas en todo el territorio nacional.

Respecto a las marcas, en unos casos los operadores económicos han certificado que sus aceites no son de procedencia ucraniana, en otros y sobre

aceite procedente de Ucrania han proporcionado certificados de análisis realizados, los cuales confirman la ausencia de las citadas sustancias.

-7.2. ¿Qué marcas de aceite de girasol se van a muestrear?

Se llevará a cabo de forma aleatoria sobre las diferentes marcas que se comercializan.

-7.3. ¿Quién será el órgano responsable de la coordinación de los muestreos?

El Grupo de Consenso Técnico de la AESAN y comunidades autónomas será el órgano de coordinación para la ejecución del plan de muestreo en el territorio nacional.

-7.4. ¿Quién es el responsable de ejecutar estos muestreos?

Las Comunidades Autónomas

ASPECTOS LEGALES E INSTITUCIONALES

8.-OBLIGACIONES DE LA EMPRESA ALIMENTARIA

- 8.1. ¿Quién es el responsable de la seguridad alimentaria?

La empresa alimentaria es la responsable de la seguridad alimentaria de sus productos. La obligación de garantizar la seguridad alimentaria corresponde a todas las empresas que operan en la cadena alimentaria desde la producción primaria hasta el consumidor.

- 8.2. ¿Qué régimen siguen los alimentos importados?

Las empresas deben garantizar que los alimentos importados tienen el mismo nivel de seguridad que los alimentos producidos en la Comunidad Europea.

- 8.3. ¿Las empresas alimentarias deben llevar a cabo análisis de sus productos ?

Entre sus obligaciones está realizar muestreos y análisis.

- 8.4. ¿Las empresas alimentarias deben detectar cualquier peligro que pueda existir en un producto alimentario?

Deben aplicar y mantener procedimientos técnicos para evitar cualquier peligro que deba eliminarse o reducirse a niveles aceptables. Entre dichos métodos está el Análisis de Peligros y Puntos de Control Críticos (APPCC).

- 8.5. Cuándo un explotador alimentario considera o tiene motivos para pensar que alguno de los alimentos que ha importado, producido, transformado, fabricado o distribuido no cumple los requisitos de seguridad de los alimentos. ¿Qué deberá hacer?

Procederá inmediatamente a su retirada del mercado

• **8.6. ¿Deberá informar a las autoridades si no se cumplen los requisitos de seguridad?**

Tiene la obligación de informar a las autoridades competentes

• **8.7. ¿Qué ocurre si el producto ya ha llegado a los consumidores?**

En caso de que el producto haya llegado a los consumidores, la empresa recuperará los productos que ya les hayan sido suministrados cuando otras medidas no sean suficientes para alcanzar un nivel elevado de protección de salud. También informará de forma efectiva y precisa a los consumidores de las razones de la retirada.

• **8.8. ¿Los explotadores de empresas alimentarias tienen responsabilidades en el cumplimiento de la legislación alimentaria?**

Deben asegurarse de que se cumplen los requisitos de higiene y seguridad en todas las etapas y deberán verificar su cumplimiento.

9.-RESPONSABILIDADES Y FUNCIONES DE LAS ADMINISTRACIONES PÚBLICAS

• **9.1. ¿Qué responsabilidad tiene el Estado sobre la seguridad alimentaria?**

Los Estados Miembros de la Unión Europea, según la legislación alimentaria europea, deben velar por el cumplimiento de la legislación controlando y verificando su cumplimiento con sus controles oficiales.

• **9.2. ¿Con qué periodicidad se han de realizar los controles?**

La frecuencia de los controles debe ser regular y proporcional a la naturaleza del riesgo.

• **9.3. ¿A qué administraciones corresponde en España esta responsabilidad?**

Según la Constitución y los Estatutos de Autonomía, el control de la legislación alimentaria y la inspección sobre el terreno recae en las Comunidades Autónomas.

La Administración General del Estado y el Gobierno de la Nación tienen la responsabilidad de la coordinación y la legislación básica.

• **9.4. ¿Qué funciones deben cumplir en estas materias el Ministerio de Sanidad y Consumo y la Agencia Española de Seguridad Alimentaria y Nutrición?**

Les corresponde coordinar y cooperar con las Comunidades Autónomas.

10.-FUNCIONAMIENTO DE LOS MECANISMOS DE ALERTA ALIMENTARIA

• **10.1 ¿Cómo recibe España la información de posibles alertas en la Unión Europea?**

Las comunicaciones oficiales parten del RASFF, Rapid Alert System for Food and Feed (RASFF), el sistema de alertas alimentarias europeo que automáticamente pone en conocimiento de la Agencia Española de Seguridad Alimentaria y Nutrición cualquier problema que pueda existir.

• 10.2. ¿Cómo se transmiten las alertas alimentarias a las Comunidades Autónomas?

AESAN transmite a las Comunidades Autónomas y algunos otros puntos de contacto del sistema de alertas alimentarias español que se denomina Sistema Coordinado de Intercambio Rápido de Información (SCIRI), las comunicaciones oficiales de la Comisión Europea.