

Auditoría de la Comisión al sector atunero español

La Dirección General de Salud y Seguridad Alimentaria de **la Comisión Europea realizó una auditoría** en España del 16 al 23 de octubre de 2017, con el objetivo de evaluar el **funcionamiento y la eficacia de los controles oficiales en el sector atunero español**, así como para comprobar las medidas adoptadas por las autoridades competentes tras la última alerta acontecida.

El informe concluye que se tomaron ciertas medidas para abordar los puntos identificados durante la misión conjunta, en particular las relacionadas con la elegibilidad de las materias primas, el cambio de color y el uso asociado de aditivos. Sin embargo, esas medidas no habían sido aplicadas por todas las comunidades autónomas afectadas en el momento de la auditoría, en particular las relacionadas con el uso adecuado (*quantum satis*) de los aditivos autorizados.

Las medidas tomadas para garantizar las materias primas utilizadas se basan en gran medida en autoafirmaciones por parte de los productores. Por tanto, el sistema para garantizar que la materia prima se congela a -18 °C no es sólido, ya que no puede ser comprobado por las autoridades. En lo que respecta a las materias primas importadas, el actual modelo de certificado de la UE tampoco permite hacer cumplir los criterios de elegibilidad de las materias primas.

No obstante, teniendo en cuenta que las medidas se adoptaron recientemente, el equipo auditor apunta que es demasiado pronto para pronunciarse sobre la eficacia de las medidas adoptadas.

El informe incluye recomendaciones a las autoridades competentes para abordar las deficiencias identificadas y mejorar el sistema de control existente.

Informe Completo