

# Suplemento nº 13 (2014)

Editado en colaboración con la Asociación Iberoamericana para el Derecho Alimentario (AIBADA) © Todos los derechos reservados



## INDICE

- En el BOE (España) pág. 1
- En el Diario Oficial de la UE pág. 2
- Documentos pág. 3
- Agenda pág. 18



## EN EL BOE (ESPAÑA)

- **Ministerio de la Presidencia**

### Organización

- Orden PRE/1223/2014, de 9 de julio, por la que se crea el órgano administrativo encargado de la ejecución del Programa de apoyo a la celebración del acontecimiento de excepcional interés público "Expo Milán 2015": <http://www.boe.es/boe/dias/2014/07/15/pdfs/BOE-A-2014-7470.pdf>

- **Ministerio de Economía y Competitividad**

### Ayudas

- Resolución de 15 de julio de 2014, de la Secretaría de Estado de Comercio, por la que se publican las ayudas concedidas en virtud de lo establecido en la Orden ITC/3690/2005, de 22 de noviembre, por la que se regula el régimen de colaboración entre la Administración General del Estado y las Asociaciones y Federaciones de Exportadores:  
<http://www.boe.es/boe/dias/2014/07/26/pdfs/BOE-A-2014-8007.pdf>

- **Ministerio de Sanidad, Servicios Sociales e Igualdad**

Sistema Nacional de Salud. Productos dietéticos

- Orden SSI/1329/2014, de 22 de julio, por la que se modifican la cartera común suplementaria de prestación con productos dietéticos y las bases para la inclusión de los alimentos dietéticos para usos médicos especiales en la oferta de productos dietéticos del Sistema Nacional de Salud y para el establecimiento de los importes máximos de financiación:

<http://www.boe.es/boe/dias/2014/07/25/pdfs/BOE-A-2014-7879.pdf>

- **Universidades**

Planes de estudios

- Resolución de 10 de julio de 2014, de la Universidad de Extremadura, por la que se publica el plan de estudios de Graduado en Bioquímica:

<http://www.boe.es/boe/dias/2014/07/28/pdfs/BOE-A-2014-8043.pdf>

- Resolución de 10 de julio de 2014, de la Universidad de Extremadura, por la que se publica el plan de estudios de Máster en Biotecnología Avanzada:

<http://www.boe.es/boe/dias/2014/07/28/pdfs/BOE-A-2014-8044.pdf>

Se agradece  
a Leticia Bourges,  
Cristina Vidreras y Adela Sella  
su colaboración en la selección  
de las disposiciones del BOE

## **EN EL DIARIO OFICIAL DE LA UE (DISPOSICIONES RECIENTES)**

- DOUE n° L 208 [edición completa: <http://eur-lex.europa.eu/legal-content/ES/TXT/?uri=OJ:L:2014:208:TOC>]



- Reglamento (UE) n° 752/2014 de la Comisión, de 24 de junio de 2014, por el que se sustituye el anexo I del Reglamento (CE) n° 396/2005 del Parlamento Europeo y del Consejo: [http://eur-lex.europa.eu/legal-content/ES/TXT/?uri=uriserv:OJ.L\\_.2014.208.01.0001.01.SPA](http://eur-lex.europa.eu/legal-content/ES/TXT/?uri=uriserv:OJ.L_.2014.208.01.0001.01.SPA)

- DOUE nº L 209 [edición completa: <http://eur-lex.europa.eu/legal-content/ES/TXT/?uri=OJ:L:2014:209:TOC>]



DESTACADO

- Decisión de Ejecución 2014/463/UE de la Comisión, de 14 de julio de 2014, por la que se autoriza la comercialización de aceite de la microalga 'Schizochytrium sp.' como nuevo ingrediente alimentario con arreglo al Reglamento (CE) nº 258/97 del Parlamento Europeo y del Consejo y se derogan las Decisiones 2003/427/CE y 2009/778/CE: [http://eur-lex.europa.eu/legal-content/ES/TXT/?uri=uriserv:OJ.L\\_.2014.209.01.0055.01.SPA](http://eur-lex.europa.eu/legal-content/ES/TXT/?uri=uriserv:OJ.L_.2014.209.01.0055.01.SPA)

- DOUE nº L 218 [edición completa: <http://eur-lex.europa.eu/legal-content/ES/TXT/?uri=OJ:L:2014:218:TOC>]

- Reglamento de Ejecución (UE) nº 796/2014 de la Comisión, de 23 de julio de 2014, que modifica el Reglamento (CE) nº 501/2008, por el que se establecen disposiciones de aplicación del Reglamento (CE) nº 3/2008 del Consejo sobre acciones de información y de promoción de los productos agrícolas en el mercado interior y en los mercados de terceros países: [http://eur-lex.europa.eu/legal-content/ES/TXT/?uri=uriserv:OJ.L\\_.2014.218.01.0001.01.SPA](http://eur-lex.europa.eu/legal-content/ES/TXT/?uri=uriserv:OJ.L_.2014.218.01.0001.01.SPA)

## DOCUMENTOS



- Comisión Europea –



**Sistema de alerta rápida para alimentos<sup>2</sup>**


- Semana 28 (2014):




■ **alerta** 11/07/2014 Ref. 2014.0959 (ES): norovirus in frozen cooked mussels from **Spain** [bivalve molluscs and products thereof];


<sup>1</sup> Prácticamente toda la información disponible sobre el RASFF está en inglés (incluyendo las listas de la base de datos); de todos modos puede consultarse un folleto informativo en español en: [http://ec.europa.eu/food/food/rapidalert/docs/rasff\\_leaflet\\_es.pdf](http://ec.europa.eu/food/food/rapidalert/docs/rasff_leaflet_es.pdf), Véase también: [http://ec.europa.eu/food/food/rapidalert/docs/rasff30\\_booklet\\_es.pdf](http://ec.europa.eu/food/food/rapidalert/docs/rasff30_booklet_es.pdf).


<sup>2</sup> A fin de no monopolizar un espacio excesivamente amplio en este "Suplemento", sólo enumeramos a continuación las alertas y los rechazos en la frontera relativos a productos alimenticios (el resto de informaciones pueden consultarse en: <https://webgate.ec.europa.eu/rasff-window/portal/?event=SearchForm&cleanSearch=1>).


 ■ **alerta** 11/07/2014 Ref. 2014.0958 (IE): undeclared milk ingredient (lactoprotein: 102; 110 mg/kg - ppm) in dairy-free raspberry desserts from the United Kingdom [ices and desserts];

 ■ **producto rechazado en la frontera** 11/07/2014 Ref. 2014.BDL (GB): aflatoxins (B1 = 5.7; Tot. = 8.6 µg/kg - ppb) in peanuts from China [nuts, nut products and seeds];


 ■ **producto rechazado en la frontera** 11/07/2014 Ref. 2014.BDK (BE): bitertanol (0.17 mg/kg - ppm) and abamectin (0.047 mg/kg - ppm) in yard long beans (*Vigna unguiculata* spp. *Sesquipedalis*) from the Dominican Republic [fruits and vegetables];


 ■ **producto rechazado en la frontera** 11/07/2014 Ref. 2014.BDI (PT): carbendazim (0.23 mg/kg - ppm) in green tea extract from China [cocoa and cocoa preparations, coffee and tea];


 ■ **alerta** 11/07/2014 Ref. 2014.0960 (IT): mercury (1.2 mg/kg - ppm) in frozen swordfish steaks from **Spain** [fish and fish products];

 ■ **producto rechazado en la frontera** 10/07/2014 Ref. 2014.BDG (NO): dithiocarbamates (13 mg/kg - ppm), malathion (0.11 mg/kg - ppm), lambda-cyhalothrin (0.29 mg/kg - ppm), dimethomorph (0.080 mg/kg - ppm), azoxystrobin (0.16 mg/kg - ppm), boscalid (0.48 mg/kg - ppm), myclobutanil (0.25 mg/kg - ppm), pyraclostrobin (0.39 mg/kg - ppm) and quinoxifen (0.043 mg/kg - ppm) in vine leaves in brine from Turkey [fruits and vegetables];


 ■ **alerta** 10/07/2014 Ref. 2014.0953 (GB): too low acidity of white lasagna sauce from Switzerland [soups, broths, sauces and condiments];


 ■ **producto rechazado en la frontera** 10/07/2014 Ref- 2014.BDF (DK): residue level above MRL for oxytetracycline (116; 198; 145; 185; 123; 183 µg/kg - ppb) in frozen shrimps (*Penaeus vannamei*) from Vietnam [crustaceans and products thereof];

 ■ **producto rechazado en la frontera** 10/07/2014 Ref. 2014.BDE (IE): imazalil (8.1 mg/kg - ppm) and orthophenylphenol (6.5 mg/kg - ppm) in oranges from Egypt [fruits and vegetables food];

 ■ **alerta** 09/07/2014 Ref. 2014.0942 (NL): methamidophos (0.42 mg/kg - ppm) in pattypan from South Africa [fruits and vegetables];

 ■ **alerta** 09/07/2014 Ref. 2014.0941 (IT): *Listeria monocytogenes* (presence /25g) in chilled salmon tartar from **Spain** [fish and fish products];

 ■ **alerta** 09/07/2014 Ref. 2014.0940 (NL): inadequate thermal processing of frozen cordon bleu from Germany [meat and meat products (other than poultry)];

 ■ **producto rechazado en la frontera** 09/07/2014 Ref. 2014.BCZ (FI): ochratoxin A (59 µg/kg - ppb) in chili powder from Mexico [herbs and spices];

 ■ **alerta** 09/07/2014 Ref. 2014.0938 (FR): foodborne outbreak (*Salmonella enteritidis*) caused by eggs from Germany [eggs and egg products];



■ **producto rechazado en la frontera** 09/07/2014 Ref. 2014.BDD (IE): aflatoxins (B1 = 8.3 µg/kg - ppb) in Bombay biryani spice mix from Pakistan [herbs and spices];



■ **producto rechazado en la frontera** 09/07/2014 Ref. 2014.BCY (ES): poor temperature control (3.7 <--> 9.7 °C) of frozen shallow-water cape hake (*Merluccius capensis*) from Namibia [fish and fish products];



■ **producto rechazado en la frontera** 09/07/2014 Ref. 2014.BDA (LT): aflatoxins (B1 = 36; Tot. = 43 / B1 = 43; Tot. = 48 µg/kg - ppb) in salted pistachio nuts from Iran [nuts, nut products and seeds];



■ **alerta** 09/07/2014 Ref. 2014.0943 (FR): *Listeria monocytogenes* (< 10 CFU/g) in chilled smoked salmon from Poland [fish and fish products];



■ **alerta** 08/07/2014 Ref. 2014.0932 (FR): unauthorised substances sibutramine and sildenafil in food supplement from the Netherlands and the United States [dietetic foods, food supplements, fortified foods];



■ **producto rechazado en la frontera** 08/07/2014 Ref. 2014.BCX (FR): chlorothalonil (7.32 mg/kg - ppm) in snow peas from Kenya [fruits and vegetables];



■ **producto rechazado en la frontera** 08/07/2014 Ref. 2014.BCW (BG): formetanate (1.627 mg/kg - ppm) and clofentezine (0.046 mg/kg - ppm) in fresh peppers from Turkey [fruits and vegetables];



■ **producto rechazado en la frontera** 08/07/2014 Ref. 2014.BCV (FR): etoxazole (0.13 mg/kg - ppm) in green beans (*haricots verts*) from Kenya [fruits and vegetables];



■ **producto rechazado en la frontera** 08/07/2014 Ref. 2014.BCU (FR): methamidophos (0.13 mg/kg - ppm), monocrotophos (3.44 mg/kg - ppm) and acephate (6.7 mg/kg - ppm) in okra from India [fruits and vegetables];



■ **alerta** 08/07/2014 Ref. 2014.0933 (FI): *Salmonella* Kottbus (presence /25g) in dried nettle powder from Sweden [herbs and spices];



■ **alerta** 07/07/2014 Ref. 2014.0928 (BE): suspicion of shigatoxin-producing *Escherichia coli* (stx1-, stx2+, eae-, O157-, ehx+) in frozen deer meat from Germany [meat and meat products (other than poultry)];



■ **producto rechazado en la frontera** 07/07/2014 Ref. 2014.BCS (BG): formetanate (0.75 mg/kg - ppm) in fresh peppers from Turkey [fruits and vegetables];



■ **producto rechazado en la frontera** 07/07/2014 Ref. 2014.BCT (IT): aflatoxins (B1 = 26.4; Tot. = 29.8 µg/kg - ppb) in shelled pistachios from Turkey [nuts, nut products and seeds]; y



■ **producto rechazado en la frontera** 07/07/2014 Ref. 2014.BCR (BE): aflatoxins (B1 = 4.4; Tot. = 4.9 / B1 = 6.3; Tot. = 6.7 µg/kg - ppb) in groundnut kernels from India, via Egypt [nuts, nut products and seeds]

- **Semana 27 (2014):**



- **alerta** 04/07/2014 Ref. 2014.0918 (LV): Salmonella enteritidis in frozen chicken leg from Poland [poultry meat and poultry meat products];



- **producto rechazado en la frontera** 04/07/2014 Ref. 2014.BCP (**ES**): poor temperature control (-7.7°C; -8.6°C; -10°C; -11.3°C) of frozen tuna (Thunnus alalunga) from South Africa [fish and fish products];



- **alerta** 04/07/2014 Ref. 2014.0920 (PL): inadequate thermal processing of chilled liver sausage from Poland [meat and meat products (other than poultry)];



- **alerta** 04/07/2014 Ref. 2014.0923 (DE): aflatoxins (B1 = 62.1; Tot. = 66.9 µg/kg - ppb) in salted and roasted pistachios with raw material from the United States, via Luxembourg [nuts, nut products and seeds];



- **producto rechazado en la frontera** 04/07/2014 Ref. 2014.BCN (NL): frozen cheese from the United States with defective packaging [milk and milk products];



- **producto rechazado en la frontera** 04/07/2014 Ref. 2014.BCQ (NL): Salmonella spp. (presence /25g) in frozen poultry preparation from Argentina [poultry meat and poultry meat products];



- **producto rechazado en la frontera** 04/07/2014 Ref. 2014.BCO (GB): aflatoxins (B1 = 7.3; Tot. = 7.7 µg/kg - ppb) in chilli powder from India [other food product / mixed];



- **producto rechazado en la frontera** 04/07/2014 Ref. 2014.BCM (GB): absence of certified analytical report and of Common Entry Document (CED) for melon seeds from Nigeria [nuts, nut products and seeds];



- **alerta** 03/07/2014 Ref. 2014.0913 (IT): Listeria monocytogenes (presence /25g) in chilled salmon tartar from Spain [fish and fish products];



- **alerta** 03/07/2014 Ref. 2014.0915 (FR): Salmonella typhimurium in frozen chicken carcasses from France [poultry meat and poultry meat products];



- **producto rechazado en la frontera** 03/07/2014 Ref. 2014.BCL (GB): illegal import of and Salmonella spp. (presence in 3 out of 5 samples /250g) in paan leaves from Bangladesh [fruits and vegetables];



- **producto rechazado en la frontera** 03/07/2014 Ref. 2014.BCH (GB): illegal import of and Salmonella spp. (presence in 3 out of 5 samples /25g) in paan leaves from Bangladesh [fruits and vegetables];



- **producto rechazado en la frontera** 03/07/2014 Ref. 2014.BCI (IT): suspicion of shigatoxin-producing Escherichia coli (presence /25g) in chilled boneless beef from Argentina [meat and meat products (other than poultry)];



■ **producto rechazado en la frontera** 03/07/2014 Ref. 2014.BCK (GR): aflatoxins (B1 = 13.2; Tot. = 26.2 µg/kg - ppb) in groundnut kernels from China [nuts, nut products and seeds];



■ **producto rechazado en la frontera** 03/07/2014 Ref. 2014.BCJ (DE): unauthorised genetically modified papaya from Thailand [fruits and vegetables];



■ **alerta** 03/07/2014 Ref. 2014.0912 (DE): aflatoxins (B1 = 12.2; Tot. = 14.3 µg/kg - ppb) in sunflower seeds from Argentina, via the United Kingdom [nuts, nut products and seeds];



■ **producto rechazado en la frontera** 02/07/2014 Ref. 2014.BCB (IT): mercury (1.9 mg/kg - ppm) in frozen squid (*Dosidicus gigas*) from Peru [cephalopods and products thereof];



■ **producto rechazado en la frontera** 02/07/2014 Ref. 2014.BCG (DE): unauthorised substance sildenafil (24650 mg/kg - ppm) in food supplement from the United States [dietetic foods, food supplements, fortified foods];



■ **producto rechazado en la frontera** 02/07/2014 Ref. 2014.BCC (IT): chlorpyrifos-methyl (0.28 mg/kg - ppm) in chickpeas from Argentina [fruits and vegetables]



■ **producto rechazado en la frontera** 02/07/2014 Ref. 2014.BCF (GB): attempt to illegally import roasted shelled groundnuts from Ghana [nuts, nut products and seeds];



■ **producto rechazado en la frontera** 02/07/2014 Ref. 2014.BCE (PL): benzo(a)pyrene (>12.5 µg/kg - ppb) and polycyclic aromatic hydrocarbons (>50 µg/kg - ppb) in non-refined soybean oil from Ukraine [fats and oils];



■ **producto rechazado en la frontera** 02/07/2014 Ref. 2014.BCD (PT): unauthorised novel food (*Scutellaria elliptica* & *incana*) food supplement from the United States [dietetic foods, food supplements, fortified foods];



■ **producto rechazado en la frontera** 02/07/2014 Ref. 2014.BCA (PL): polycyclic aromatic hydrocarbons (29.3 µg/kg - ppb) in non-refined soybean oil from Ukraine [fats and oils];



■ **producto rechazado en la frontera** 02/07/2014 Ref. 2014.BBZ (ES): poor temperature control of frozen baby squid (*Loligo* spp) from India [cephalopods and products thereof];



■ **alerta** 01/07/2014 Ref. 2014.0898 (FR): enteropathogenic *Escherichia coli* (O26 H11; eae positive) in raw goat milk cheese from France [milk and milk products];



■ **alerta** 01/07/2014 Ref. 2014.0899 (DE): dimethoate (0.14 mg/kg - ppm) in mango from Mexico [fruits and vegetables];



■ **alerta** 01/07/2014 Ref. 2014.0900 (SK): foodborne outbreak caused by and *Salmonella* enteritidis (presence /25g) in deep frozen pork tenderloin from Hungary [meat and meat products (other than poultry)];

- 
**■ alerta** 01/07/2014 Ref. 2014.0895 (FI): undeclared wheat in ice cream from Finland [ices and desserts];
- 
**■ alerta** 01/07/2014 Ref. 2014.0897 (NL): mercury (1.94 mg/kg - ppm) in frozen swordfish from Vietnam [fish and fish products];
- 
**■ producto rechazado en la frontera** 01/07/2014 Ref. 2014.BBY (DE): Salmonella spp. in boneless bovine meat (Bos taurus) from Brazil [meat and meat products (other than poultry)];
- 
**■ alerta** 30/06/2014 Ref. 2014.0892 (DE): unsuitable organoleptic characteristics of cocktail shrimps from India [crustaceans and products thereof];
- 
**■ alerta** 30/06/2014 Ref. 2014.0890 (DK): prohibited substance diethylstilbestrol (1.3 µg/l) in pork from Denmark [meat and meat products (other than poultry)];
- 
**■ alerta** 30/06/2014 Ref. 2014.0891 (HU): suspicion of Clostridium botulinum in pesto sauce with black truffles from Hungary [soups, broths, sauces and condiments];
- 
**■ producto rechazado en la frontera** 30/06/2014 Ref. 2014.BBT (BG): formetanate (0.366 mg/kg - ppm) in fresh peppers from Turkey [fruits and vegetables];
- 
**■ producto rechazado en la frontera** 30/06/2014 Ref. 2014.BBX (BE): cypermethrin (2.3 mg/kg - ppm) and cyhalothrin (0.45 mg/kg - ppm) in chilli peppers from the Dominican Republic [fruits and vegetables]; y
- 
**■ producto rechazado en la frontera** 30/06/2014 Ref. 2014.BBV (GB): aflatoxins (Tot. = 15.2 µg/kg - ppb) in groundnut kernels from China [nuts, nut products and seeds].  
Thailand



● Se han publicado los siguientes Informes de la Oficina Alimentaria y Veterinaria de la UE<sup>3</sup> (**The Food and Veterinary Office**):

◆ **Rumanía** (contaminantes):

Audit number 2014-7168 - Audit period Jan 2014 (Published 16/07/2014)

- Report: [http://ec.europa.eu/food/fvo/act\\_getPDF.cfm?PDF\\_ID=11112](http://ec.europa.eu/food/fvo/act_getPDF.cfm?PDF_ID=11112)

- Competent Authority response to report recommendations:

[http://ec.europa.eu/food/fvo/act\\_getPDFannx.cfm?ANX\\_ID=7697](http://ec.europa.eu/food/fvo/act_getPDFannx.cfm?ANX_ID=7697)

<sup>3</sup> Véase: [http://bookshop.europa.eu/en/food-and-veterinary-office-fvo--pbND3012632/downloads/ND-30-12-632-ES-C/ND3012632ESC\\_002.pdf?FileName=ND3012632ESC\\_002.pdf&SKU=ND3012632ESC\\_PDF&CatalogueNumber=ND-30-12-632-ES-C](http://bookshop.europa.eu/en/food-and-veterinary-office-fvo--pbND3012632/downloads/ND-30-12-632-ES-C/ND3012632ESC_002.pdf?FileName=ND3012632ESC_002.pdf&SKU=ND3012632ESC_PDF&CatalogueNumber=ND-30-12-632-ES-C) o <http://bookshop.europa.eu/en/food-and-veterinary-office-fvo--pbND3012632/>.



♦ **Chipre** (programas nacionales de control de la Salmonella en el sector de las aves de corral):

Audit number 2014-7154 - Audit period Jan 2014 (Published 17/07/2014)

- Report: [http://ec.europa.eu/food/fvo/act\\_getPDF.cfm?PDF\\_ID=11103](http://ec.europa.eu/food/fvo/act_getPDF.cfm?PDF_ID=11103)

- Competent Authority response to report recommendations:

[http://ec.europa.eu/food/fvo/act\\_getPDFannx.cfm?ANX\\_ID=7680](http://ec.europa.eu/food/fvo/act_getPDFannx.cfm?ANX_ID=7680)

♦ **Hungría** (programas nacionales de control de la Salmonella en el sector de las aves de corral):

Audit number 2014-7157 - Audit period Jan 2014 (Published 17/07/2014)

- Report: [http://ec.europa.eu/food/fvo/act\\_getPDF.cfm?PDF\\_ID=11104](http://ec.europa.eu/food/fvo/act_getPDF.cfm?PDF_ID=11104)

- Competent Authority response to report recommendations:

[http://ec.europa.eu/food/fvo/act\\_getPDFannx.cfm?ANX\\_ID=7684](http://ec.europa.eu/food/fvo/act_getPDFannx.cfm?ANX_ID=7684)

♦ **Irlanda** (avicultura):

Audit number 2013-6693 - Audit period Sep 2013 (Published 25/07/2014)

- Report: [http://ec.europa.eu/food/fvo/act\\_getPDF.cfm?PDF\\_ID=11153](http://ec.europa.eu/food/fvo/act_getPDF.cfm?PDF_ID=11153)

- Competent Authority comments on the draft report:

[http://ec.europa.eu/food/fvo/act\\_getPDFannx.cfm?ANX\\_ID=7715](http://ec.europa.eu/food/fvo/act_getPDFannx.cfm?ANX_ID=7715)

- Competent Authority response to report recommendations:

[http://ec.europa.eu/food/fvo/act\\_getPDFannx.cfm?ANX\\_ID=7697](http://ec.europa.eu/food/fvo/act_getPDFannx.cfm?ANX_ID=7697)



**Comité Económico y Social Europeo**

- Dictamen del Comité Económico y Social Europeo sobre la «Propuesta de Reglamento del Consejo por el que se establecen tolerancias máximas de contaminación radiactiva de los alimentos y los piensos tras un accidente nuclear o cualquier otro caso de emergencia radiológica» [COM(2013) 943 final — 2013/0451 (NLE)]: [http://eur-lex.europa.eu/legal-content/ES/TXT/?uri=uriserv:OJ.C\\_.2014.226.01.0068.01.SPA](http://eur-lex.europa.eu/legal-content/ES/TXT/?uri=uriserv:OJ.C_.2014.226.01.0068.01.SPA)



- **UE:** Documentación publicada por la EFSA que puede interesarles:

- “Modern methodologies and tools for human hazard assessment of chemicals”

#### Abstract

This scientific report provides a review of modern methodologies and tools to depict toxicokinetic and toxicodynamic processes and their application for the human hazard assessment of chemicals. The application of these methods is illustrated with examples drawn from the literature and international efforts in the field. First, the concepts of mode of action/adverse outcome pathway are discussed together with their associated terminology and recent international developments dealing with human hazard assessment of chemicals. Then modern methodologies and tools are presented including in vitro systems, physiologically-based models, in silico tools and OMICs technologies at the level of DNA/RNA (transcriptomics), proteins (proteomics) and the whole metabolome (metabolomics). Future perspectives for the potential applications of these modern methodologies and tools in the context of prioritisation of chemicals, integrated test strategies and the future of risk assessment are discussed. The report concludes with recommendations for future work and research formulated from consultations of EFSA staff, expert Panels and other international organisations.



**Consultar:** <http://www.efsa.europa.eu/en/efsajournal/doc/3638.pdf>



- **Olalla Gómez Torreiro**, “Señalización de calidad, etiquetado y trazabilidad de los productos pesqueros. Influencia en los hábitos de compra y en la disposición a pagar”. Faculdade de Economía e Empresa da Universidade da Coruña (2014) 69 págs.

#### Resumen

Debido a la globalización de los mercados agroalimentarios y pesqueros han emergido tres grandes retos. En primer lugar, el consumidor demanda productos con la mejor calidad posible. En segundo lugar, el consumidor también busca un producto que esté seguro, esto es, exige que el producto esté libre de riesgos. Finalmente, cada vez se producen

más casos de fraude. Estos retos todavía cobran más relevancia en el sector pesquero, donde las posibilidades de fraude son todavía mayores. Entre los mecanismos con los que cuentan las empresas para hacer frente a estos retos se encuentran el etiquetado y la trazabilidad. Así, es necesario investigar cuál es la aceptación y valoración que hacen los consumidores tanto del etiquetado como de la trazabilidad. Por esta razón, en este trabajo de fin de grado he investigado el comportamiento del consumidor hacia los productos pesqueros, con una aplicación concreta para el mercado del bacalao. En particular, se ha investigado la señalización de calidad y la trazabilidad en los mercados de pesca y cómo influyen en el proceso de compra. Se ha realizado tanto una revisión bibliográfica de la literatura de los principales estudios relacionados con el etiquetado y la trazabilidad como una investigación de mercados. Los resultados, tanto de estudios previos, como los obtenidos por medio de esta investigación, muestran un gran desconocimiento por parte del consumidor del significado del término trazabilidad. Asimismo, el consumidor demanda cada vez mayores garantías de calidad y de seguridad alimentaria, si bien no está dispuesto a pagar una prima en el precio. Sin embargo, el consumidor sí que está dispuesto a pagar una prima en precio por un producto de mayor calidad. En este sentido, los atributos de diferenciación serían el origen específico (ej. anchoa de Santoña), la familia o especie (ej. atún rojo) o el método de elaboración o transformación o combinación de ambos (ej. salmón ahumado de Noruega).



**Consultar:**

[http://ruc.udc.es/dspace/bitstream/2183/12437/2/G%C3%B3mezTorreiro\\_Olalla\\_TFG\\_2014%20\(1\).pdf](http://ruc.udc.es/dspace/bitstream/2183/12437/2/G%C3%B3mezTorreiro_Olalla_TFG_2014%20(1).pdf)



*ugr*

Universidad  
de Granada

- **Natalia Arroyo-Manzanares** y otros, "Mycotoxin Analysis: New Proposals for Sample Treatment". Department of Analytical Chemistry, Faculty of Sciences, University of Granada (2014) 24 págs.



**Consultar:** <https://app.box.com/s/9ieueobsIs4qbngas8bz>

## IOWA STATE UNIVERSITY

- **Sai Kumar Ramaswamy**, "Pre-professional perceptions of safety and quality concerns in agricultural work environments". Iowa State University (2014) 90 págs.

Abstract

Pre-professionals in the field of agriculture will play a vital role in the application and implementation of quality and safety policies in agricultural work environments. Yet, no comprehensive study has been completed to understand these pre-professionals' perceptions of quality and safety and how these two factors interact in the agricultural workplace. This study built

on the work of Mosher et al. (2012), which measured the interactions between employees' perceptions of safety and quality in an agricultural work environment. To understand how pre-professionals perceive the link between quality and safety, undergraduate students enrolled in the College of Agriculture and Life Sciences (CALs) at Iowa State University were surveyed. Data were collected using a survey instrument adapted from a previous instrument developed by Schwab and Freeman (2002). Analysis of 1017 responses showed that students perceived a high impact of quality practices on the decrease of safety hazards and incidents. Students' perceptions of safety and quality as applied to agricultural work environments varied by gender, with female students perceiving the interaction at a higher level than male students. No significant difference in perceptions was observed based on classification, age group, major, work experience and environment of childhood of the students. This study demonstrates that despite limited academic training in safety and quality, pre-professionals perceive implementation of quality as very important in reducing safety hazards and incidents. In addition, this study suggests that current academic training in safety and quality must be modified to adequately prepare pre-professionals for careers in the field of agriculture.



**Consultar:** <http://www.texaslrev.com/wp-content/uploads/Hyman-92-7.pdf>



- “GFSI position paper on Food Fraud mitigation”. GFSI (2014) 4 págs.



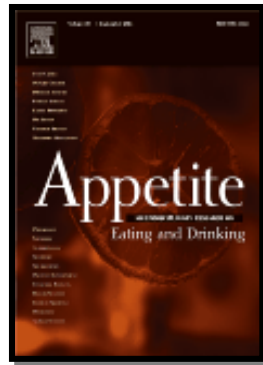
**Consultar:** [http://www.myforumupload.com/ftpaccess/foodsafety/July\\_2014\\_-\\_GFSI\\_Position\\_Paper\\_-\\_Mitigating\\_the\\_Impact\\_of\\_Food\\_Fraud.pdf](http://www.myforumupload.com/ftpaccess/foodsafety/July_2014_-_GFSI_Position_Paper_-_Mitigating_the_Impact_of_Food_Fraud.pdf)



- **Shane Starling:** “Choline wins EU novel foods approval - in medical foods and food supplements”. Nutra ingredients.com (18 de julio de 2014): <http://www.nutraingredients.com/Regulation/Choline-wins-EU-novel-foods-approval-in-medical-foods-and-food-supplements>



# Artículos de revistas



- **Neuman Nicklas y otros**, “Swedish students' interpretations of food symbols and their perceptions of healthy eating – an exploratory study”. *Appetite* (2014) DOI: 10.1016/j.appet.2014.07.003.

**Novedad**

Publicado como avance *on line* el 10 de julio de 2014

Abstract

This study used focus group discussions to investigate how a group of Swedish University students (24 women and 5 men) interpret symbols with claims about health and/or symbols with information about nutrition. The participants mostly talked about farming methods and food processes when asked about health and nutrition symbols. The Swedish Keyhole was the most familiar symbol to the participants but they had scant knowledge of its meaning. Symbols that were judged to be the most useful in guiding food choices were, according to the participants, symbols showing information about number of calories and/or nutrients. However, the most striking finding is still that the food experts' medical discourse, i.e. the focus on physical health and nutritional effects on the individual body, seems to be inconsistent with the participants' perceptions of healthy eating and risk. The participants rather used what we call an “inauthenticity discourse” where health and risks are judged in relation to farming methods, industrial food production, additives and other aspects of the food that are unknown to the individual. Despite limitations considering the number of participations and their relative homogeneity these findings contribute to a further understanding of the gap between experts and the public when it comes to perceptions of healthy eating and risks. If this is a broader phenomenon, then we argue that this must be acknowledged if information about health and risk is to be communicated successfully.

Para más información, consultar:

<http://www.sciencedirect.com/science/article/pii/S0195666314003602>





- **Joost van Loon**, “Remediating risk as matter–energy–information flows of avian influenza and BSE”. *Health, Risk & Society* (2014)  
DOI:10.1080/13698575.2014.936833.

Novedad

Publicado como avance *on line* el 10 de julio de 2014

Abstract

Nearly all risks associated with infectious diseases have potential global implications and highlight Beck’s (2007, “*Weltrisikogesellschaft. auf der suche nach der verlorenen sicherheit*”. Frankfurt am Main: Suhrkamp Verlag) famous thesis that the risk society is always a ‘world’ risk society. One central factor behind the immanently global nature of risk is the role of mediated communication. All risks are mediated in one form or another. It is for that reason logical that mediation – as a process of coming in between or extending particular associations – should play a major role in the development of theories of risk. It is from this starting point that I propose to retheorise risk in relation to practices of communication. I will reflect on two well-documented cases: Bovine Spongiform Encephalopathy (BSE or ‘mad cow disease’) and avian influenza (H5N1) to develop an analysis of the role of media in engendering particular risk sensibilities. By invoking Bolter and Grusin’s (1999, “*Remediation: understanding new media*”. Cambridge MA: MIT Press) concept of remediation, I will show that risks are virtual and this means that they can be endlessly reconfigured in particular techno–semiotic networks that are geared towards calibrating three attributions: matter, energy and information. It is through these recalibrations that particular systems are able to invoke specific forms of risk communication that fit distinct institutional and/or personal interests.

Para más información, consultar

<http://www.tandfonline.com/doi/abs/10.1080/13698575.2014.936833#.U8W8bunlpjo>

- **Satu Tähkääpä** y otros, “Patterns of food frauds and adulterations reported in the EU Rapid Alarm System for Food and Feed and in Finland”. *Food Control* (2014) DOI: 10.1016/j.foodcont.2014.07.007.

Novedad

Publicado como avance *on line* el 9 de julio de 2014

Abstract

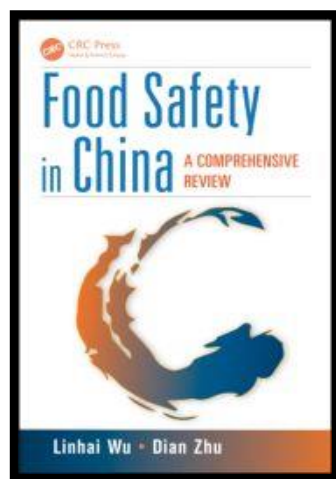
Food control systems are sometimes challenged when requirements set by law are intentionally violated by Food Business Operators (FBOs) deliberately putting food on the market with the intention of deceiving the consumer (food fraud/adulteration). There is also a growing concern that in some cases food frauds could be considered more risky than traditional food safety threats since their public health risks are often unconventional and

difficult to detect. In this study, food frauds/adulterations published in the EU Rapid Alert System for Food and Feed (RASFF) (n=376) in 2008-2012, notifications of recalls published by the Finnish Food Safety Authority (Evira) (n=50) in 2008-2012 and local Finnish cases (n=16) in 2003-2012 were analyzed to determine the overall pattern of reported frauds/adulterations in 2008-2012. Products originating from outside the borders were most often reported by both RASFF (92%) and Evira (90%), whereas local Finnish cases mainly dealt with domestic production (69%). In RASFF, 33% of notification reasons reported illegal or unauthorized trade, practices or adulteration/tampering, whereas the rest (67%) concerned detected frauds or intention of fraud in documentation. Missing, fraudulent or improper documents were also most commonly reported in local Finnish cases (63%), but the pattern was very different in Evira's notifications, where unauthorized food, ingredients or processes comprised 98% of all fraud notifications reasons. Both in RASFF fraud notifications (50%) and in local Finnish cases (88%), the majority of cases concerned food of animal origin, whereas in Evira's fraud notifications food supplements dominated (44%) and food of animal origin was reported only once (2%). The FBO was accused and found guilty of a health crime in 83% of local Finnish cases processed in court (n=12). Although the differences detected in patterns of fraud/adulteration cases may be a reflection of true differences in frauds on the market, it may also indicate a risk of an overly narrow scope in surveillance of frauds/adulterations at the international, national or local level. This study also highlights the need to incorporate different types of data sources when planning national and international control systems for food frauds and adulterations.

**Para más información, consultar:**

<http://www.sciencedirect.com/science/article/pii/S0956713514003831>

## Novedades editoriales



- **Lin Hai Wu y Dian Zhu, "Food Safety in China: A Comprehensive Review". CRC Press (2014) 384 págs.**

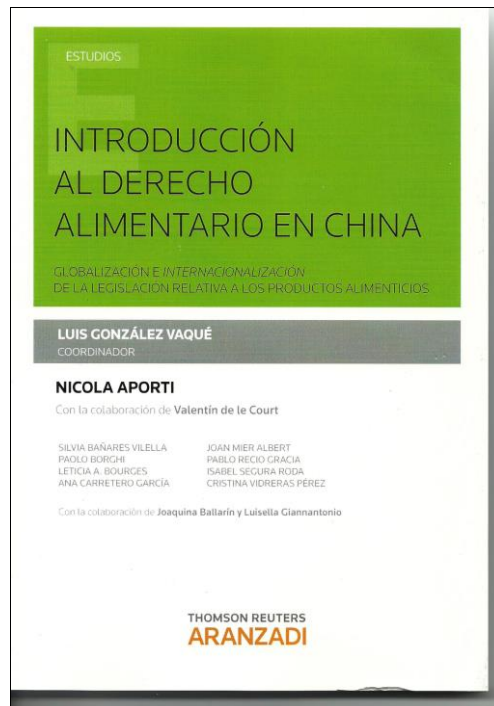
### Summary

China is the world's top agricultural producer according to a World Trade Organization 2010 report, but a growing number of alarming safety issues has put the world's top manufacturer of food on the defensive. *Food Safety in China: A Comprehensive Review* chronicles

China's current food safety problems from a professional perspective. This text describes key concepts, incorporates a research thread, considers various methods, provides context, and presents main conclusions. Containing investigative research and presenting an authoritative analysis of the subject, this text considers the complex issues that span the entire food supply chain system. It provides an overview of the current food safety situation, as well as its development and changes. It also details the structure of the food safety support system, and addresses growing concerns.



<http://www.crcpress.com/product/isbn/9781482218336>



- **Nicola Aporti y otros, “Introducción al Derecho alimentario en China”.** Aranzadi (2014) 249 págs.

#### Resumen

Resulta casi un tópico recordar que la China es una de las potencias mundiales cuyo crecimiento se incrementa de año en año. En este contexto, la afección de los consumidores chinos por los productos alimenticios importados en general y por los europeos en particular no hace más que aumentar...

Sin embargo, también es cierto que la normativa vigente relativa al sector alimentario en China se presenta como una realidad extremadamente compleja y en constante evolución; además, su dificultad se ve acentuada por los inestables criterios de aplicación a nivel local por parte de las autoridades competentes.

Para satisfacer la demanda de quienes desean conocer el Derecho alimentario en el citado país, Aranzadi ha publicado esta obra, cuyo autor es el experimentado abogado, residente en Shangai desde hace varios años, Nicola Aporti.

Se trata de una obra, coordinada por Luis González Vaqué del “China-European Union Food Law Working Party”, con un carácter primordialmente descriptivo, haciendo hincapié en los principales aspectos relativos a las materias y aspectos más destacados de la legislación alimentaria en China: Autoridades y normas, producción, distribución y



suministro de alimentos, importación de productos alimenticios, control y responsabilidades, aplicación de los derechos de propiedad intelectual, etc.

Su contenido no es sólo informativo sino que su objetivo es que sea útil para orientar a juristas y empresarios interesados en el citado Derecho. En este sentido, se incluyen, final de la primera parte, dos disposiciones fundamentales del Ordenamiento jurídico chino que regulan el sector alimentario: la Ley sobre la Seguridad Alimentaria (LSA) y los Reglamentos administrativos para el registro de productores extranjeros de alimentos importados.

En la “segunda parte” se publican diversos (y variados) comentarios o notas breves sobre otras cuestiones referentes a la aplicación de la mencionada legislación.

Así, por ejemplo, se publica una interesante contribución del Dr. Joan Mier Abert que, contando con la valiosa colaboración del Chinadesk (oficina de Shanghai) del bufete Roca Junyent, en la que trata de dos temas relacionados con la normativa china que afectan a la garantía de las operaciones comerciales y las estructuras mercantiles, vistos desde el conocimiento profesional y experiencia práctica en el ámbito alimentario y de las actividades económicas en China: la defensa práctica de las marcas registradas y las estructuras societarias en la distribución alimentaria. Dos cuestiones que el autor, cofundador del citado “China.Euopean Union Food Law Working Party”, ha sabido enfocar desde una perspectiva eminentemente práctica.

Teniendo siempre en cuenta la finalidad de que este libro no se limite a exponer e interpretar la legislación china, se ha contado con la colaboración de Pablo Recio Gracia, que reside y trabaja en China desde el años 2005, desarrollando una labor profesional enfocada al apoyo a la exportación de productos a ese mercado, en especial en el sector agroalimentario. Bajo la forma de lo que en inglés se suelen denominar “Frequently Asked Questions”, dicho experto nos ofrece, con un estilo directo y espontáneo, compartir su valiosa experiencia en la gestión de las importaciones/exportaciones alimentarias en China. Experiencia ha ido acumulando tras su paso por la Oficina Comercial de España en Pekín la Agencia Andaluza de Promoción Exterior, etc., y que se refiere no sólo al sector público sino también el privado. Experiencia, que le ha permitido asesorar a cientos de empresas exportadoras y que, sin duda, merece toda nuestra atención y no caerá en saco roto.

Además, en una obra editada en español, no podía faltar un capítulo dedicado a la importancia socio-económica de las relaciones comerciales entre la China y América Latina. Su autora, la Dra. Leticia A. Bourges, ha logrado sintetizar en unas pocas páginas la descripción de dichas relaciones. Las numerosas estadísticas que cita y la detallada información que aporta no impiden que su contribución se lea con interés. La Dra. Bourges, de nacionalidad argentina, observadora privilegiada de los temas que apasionan a sus compatriotas y a los latinoamericanos en general, completa su exposición con unas acertadas conclusiones en las que no olvida mostrarse partidaria de «... los intercambios cooperativos, técnicos y científicos, con un elevado sentido humanista, [que] serán de gran utilidad para afrontar las amenazas de este siglo que podrían poner en peligro la seguridad alimentaria» y concluye que «las relaciones chino-latinoamericanas se inspiran en una equilibrada “cooperación integral”, y parecen auspiciar una oportunidad para un continente ávido de desarrollo y paz».



<http://www.tienda.aranzadi.es/productos/libros/introduccion-al-derecho-alimentario-en-china/6029/4294967293>



## AGENDA (CONGRESOS, FERIAS, SEMINARIOS, ETC.)

- 19 y 20 de agosto de 2014

Cali (Colombia)

### **Diseño Sanitario para Construcción y Mantenimiento de plantas de alimentos**

Para más información: <http://inscripciones-seminarioscolombia.delcen.com/index.php/component/content/article/16-contenidos-seminarios/89-diseno-sanitario-para-construccion-y-mantenimiento-de-plantas-de-alimentos>

- 27 y 28 de agosto de 2014

Pekín (China)

### **Global Food Safety Initiative (GFSI) China Focus Day**

Para más información: <http://www.infoxevents.com.cn/gfsichina/>

- 28 y 29 de agosto de 2014

México (México)

### **HACCP Nivel III: Auditoría y actualización al plan HACCP**

Para más información: <http://inscripciones-seminariosmexico.delcen.com/index.php/component/content/article/16-contenidos-seminarios/73-haccp-nivel-iii-auditoria-y-actualizacion-al-plan-haccp>

- 1-3 de septiembre de 2014

Lima (Perú)

### **Congreso Peruano de Avicultura (CPA) 2014**

Para más información: <http://congresoperuanodeavicultura.com/>

- 1-5 de septiembre de 2014

Camerino (Italia)

### **European Summer School on Nutrigenomics**

Para más información: <http://d7.unicam.it/nutrigenomics/>



<http://derechoconsumo.blogspot.com.es/2009/05/asociacion-iberoamericana-para-el.html>

