

Suplemento nº 6 (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. 3
- Documentos pág. 5
- Agenda pág. 20

EN EL BOE (ESPAÑA)

Ministerio de Agricultura, Alimentación y Medio Ambiente

Especies pesqueras y de acuicultura. Denominaciones comerciales



DESTACADO

- Resolución de 31 de marzo de 2014, de la Secretaría General de Pesca, por la que se establece y se publica **el listado de denominaciones comerciales de especies pesqueras y de acuicultura admitidas en España**: <http://www.boe.es/boe/dias/2014/04/10/pdfs/BOE-A-2014-3865.pdf>

Premios

- Orden AAA/608/2014, de 2 de abril, por la que se concede el Premio Alimentos de España al Mejor Aceite de Oliva Virgen Extra de la Campaña 2013-2014: <http://www.boe.es/boe/dias/2014/04/19/pdfs/BOE-A-2014-4223.pdf>

Tasas

Resolución de 7 de abril de 2014, de la Dirección General de Sanidad de la Producción Agraria, por la que se publica las cuantías de la tasa por inspecciones y controles veterinarios de productos de origen animal no destinados al consumo humano que se introduzcan en territorio nacional

procedentes de países no pertenecientes a la Unión Europea:
<http://www.boe.es/boe/dias/2014/04/19/pdfs/BOE-A-2014-4224.pdf>

Universidades

Planes de estudios

- Resolución de 17 de marzo de 2014, de la Universidad de Vigo, por la que se publica el plan de estudios de Máster en Administración Integrada de Empresas: Responsabilidad Social Corporativa, Calidad y Medio Ambiente:
<http://www.boe.es/boe/dias/2014/04/08/pdfs/BOE-A-2014-3745.pdf>

- Resolución de 20 de marzo de 2014, de la Universidad de Vigo, por la que se publica el plan de estudios de Máster en Nutrición:
<http://www.boe.es/boe/dias/2014/04/09/pdfs/BOE-A-2014-3805.pdf>

- Resolución de 26 de marzo de 2014, de la Universidad Pontificia Comillas, por la que se publica el plan de estudios de Máster en Bioética:
<http://www.boe.es/boe/dias/2014/04/09/pdfs/BOE-A-2014-3809.pdf>

- Resolución de 31 de marzo de 2014, de la Universidad Rey Juan Carlos, por la que se publica el plan de estudios de Doctorado en Bioética:
<http://www.boe.es/boe/dias/2014/04/19/pdfs/BOE-A-2014-4231.pdf>

- Resolución de 31 de marzo de 2014, de la Universidad Rey Juan Carlos, por la que se publica el plan de estudios de Doctorado en Conservación de Recursos Naturales: <http://www.boe.es/boe/dias/2014/04/19/pdfs/BOE-A-2014-4234.pdf>

- Resolución de 31 de marzo de 2014, de la Universidad Rey Juan Carlos, por la que se publica el plan de estudios de Doctorado en Ingeniería Química y Ambiental: <http://www.boe.es/boe/dias/2014/04/21/pdfs/BOE-A-2014-4268.pdf>

★ Documentos sobre la legislación española:



Recopilaciones legislativas monográficas:



- Principales disposiciones relativas al **etiquetado de los productos alimenticios**:

<http://www.magrama.gob.es/es/alimentacion/legislacion/recopilaciones-legislativas->

[monograficas/ETIQUETADO SUMARIO COMPLETO 30.01.2014 tcm7-7742.pdf](#)



DESTACADO

- Principales disposiciones aplicables a **los aditivos, las enzimas y los aromas alimentarios**:

http://www.magrama.gob.es/es/alimentacion/legislacion/recopilaciones-legislativas-monograficas/PDA_A_LOS_ADITIVOS%2C_AROMAS_Y_ENZIMAS ALIMEN TARIOS SUMARIO COMPLETO 15.03.2014 tcm7-7546.pdf

★ Artículos y notas de interés:

- Blanca Lozano Cutanda, "Ley 20/2013, de garantía de la unidad de mercado: Las diez reformas clave". *Revista CESCO de Derecho de Consumo*, nº 9 (2014) 157-166:

<http://cesco.revista.uclm.es/index.php/cesco/article/download/479/415>

EN EL DIARIO OFICIAL DE LA UE (DISPOSICIONES RECIENTES)

• [DOUE nº L 104](#) [edición completa: <http://eur-lex.europa.eu/legal-content/ES/TXT/?uri=OJ:L:2014:104:TOC>]



DESTACADO

- Recomendación 2014/193/UE de la Comisión, de 4 de abril de 2014, sobre **la reducción de la presencia de cadmio en los productos alimenticios**: http://eur-lex.europa.eu/legal-content/ES/TXT/?uri=uriserv:OJ.L_.2014.104.01.0080.01.SPA

• [DOUE nº L 107](#) [edición completa: <http://eur-lex.europa.eu/legal-content/ES/TXT/?uri=OJ:L:2014:107:TOC>]



DESTACADO

- Reglamento (UE) nº 362/2014 de la Comisión, de 9 de abril de 2014, que corrige la versión en lengua española del Reglamento (CE) nº 1881/2006 por el que se fija **el contenido máximo de determinados contaminantes en los productos alimenticios**: http://eur-lex.europa.eu/legal-content/ES/TXT/?uri=uriserv:OJ.L_.2014.107.01.0056.01.SPA

• [DOUE nº L 112](#) [edición completa: <http://eur-lex.europa.eu/legal-content/ES/TXT/?uri=OJ:L:2014:112:TOC>]



- Reglamento (UE) nº 364/2014 de la Comisión de 4 de abril de 2014 que modifica los anexos II y III del Reglamento (CE) nº 396/2005 del Parlamento Europeo y del Consejo en lo relativo a **los límites máximos de residuos de fenpiroximato, flubendiamida, isopirazam, cresoxim metilo, espirotetramat y tiacloprid en determinados productos**: http://eur-lex.europa.eu/legal-content/ES/TXT/?uri=uriserv:OJ.L_.2014.112.01.0001.01.SPA

• **DOUE nº L 116** [edición completa: <http://eur-lex.europa.eu/legal-content/ES/TXT/?uri=OJ:L:2014:116:TOC>]

- Decisión de Ejecución 2014/203/UE de la Comisión, de 19 de marzo de 2014, relativa a la aprobación del programa de trabajo plurianual LIFE para 2014-2017: http://eur-lex.europa.eu/legal-content/ES/TXT/?uri=uriserv:OJ.L_.2014.116.01.0001.01.SPA

★ Notificaciones de varios proyectos legislativos de los Estados miembros de la UE en virtud de la Directiva 98/34/CE:

◇ **PAÍSES BAJOS** - Notification Number: **2014/176/NL** - End of Standstill Period: 10-Jul-2014 - Reglamento relativo a la Ley de productos básicos (información sobre alérgenos para los productos alimenticios no envasados):

El Reglamento (UE) nº 1169/2011 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 25 de octubre de 2011, sobre la información alimentaria facilitada al consumidor, por el que se modifican los Reglamentos (CE) nº 1924/2006 y (CE) nº 1925/2006 del Parlamento Europeo y del Consejo, y por el que se derogan la Directiva 87/250/CEE de la Comisión, la Directiva 90/496/CEE del Consejo, la Directiva 1999/10/CE de la Comisión, la Directiva 2000/13/CE del Parlamento Europeo y del Consejo, las Directivas 2002/67/CE y 2008/5/CE de la Comisión y el Reglamento (CE) nº 608/2004 de la Comisión (DO L 304) (en adelante, «Reglamento (UE) nº 1169/2011»), fue publicado el 22 de noviembre de 2011.

Con arreglo al artículo 44, apartado 1, del Reglamento (UE) nº 1169/2011, en el caso de los productos alimenticios no envasados es obligatoria la indicación de las menciones especificadas en el artículo 9, apartado 1, letra c), de dicho Reglamento. Estas indicaciones se refieren a sustancias o productos que causen alergias o intolerancias. El artículo 44, apartado 2, del Reglamento (UE) nº 1169/2011 prevé que los Estados miembros establezcan medidas nacionales que regulen los medios que pueden utilizarse para presentar las menciones o partes de las menciones y, en su caso, su forma de expresión y presentación. Al amparo del artículo 10, letra e), del Decreto relativo a los productos básicos (información alimentaria), el Ministro de Salud Pública, Bienestar y Deportes puede adoptar dichas medidas. El presente Reglamento contiene disposiciones relacionadas con estas.

La información sobre alérgenos debe facilitarse por escrito o electrónicamente. La exposición de motivos del Reglamento proporciona ejemplos de formas escritas o electrónicas.

El Reglamento contiene los requisitos que debe cumplir la información escrita o electrónica.

Asimismo, la información sobre alérgenos puede ser facilitada verbalmente por los trabajadores. Cuando la composición del producto esté sujeta a cambios frecuentes, como en restaurantes, panaderías tradicionales y carnicerías, se introduce la posibilidad de facilitar la información sobre alérgenos a petición, en vez de hacerlo de forma continua.

No obstante, esto está sujeto a varias condiciones. Una de ellas es que debe ser que los trabajadores deben estar en condiciones de facilitar la información en cualquier momento antes de la adquisición del producto. Asimismo, el consumidor debe estar informado de que puede solicitar información verbal sobre alérgenos. La última condición es que los trabajadores que facilitan verbalmente la información a los consumidores, así como la autoridad de supervisión, deben poder verificar la información por escrito o electrónicamente.

Consultar (versión inglesa):

<http://ec.europa.eu/enterprise/tris/pisa/app/search/index.cfm?fuseaction=getdraft&inum=2010791>

◇ LITUANIA - Notification Number: **2014/175/LT** - End of Standstill Period: 10-Jul-2014 - Orden del Ministro de Sanidad de la República de Lituania por la que se modifica la Orden nº V-432 del Ministro de Sanidad de la República de Lituania, de 13 de mayo de 2010, por la que se aprueba la norma lituana de higiene HN 17:2010 - Complementos alimenticios:

La presente Orden del Ministro de Sanidad de la República de Lituania:

1. Prohíbe el uso de determinados ingredientes de origen vegetal en los complementos alimenticios, tal como se recoge en la lista de ingredientes de origen vegetal prohibidos en complementos alimenticios;
2. Establece la lista de ingredientes de origen vegetal prohibidos en complementos alimenticios.

Consultar (versión inglesa):

<http://ec.europa.eu/enterprise/tris/pisa/app/search/index.cfm?fuseaction=getdraft&inum=2010764>

DOCUMENTOS



Organización de las
Naciones Unidas para
la Alimentación
y la Agricultura

● **Nathanael Hishamunda** y otros, "Policy and governance in aquaculture - Lessons learned and way forward". FAO Fisheries and Aquaculture Technical Paper 577 (2014) 65 págs.



Consultar: <http://41.215.122.106/dspace/bitstream/0/6169/1/i3156e.pdf>





- Comisión Europea -



- Avanza un proyecto pionero de la UE sobre la detección de contaminantes en alimentos marinos [abril de 2014]:

La contaminación oceánica y el cambio climático han despertado preocupación no sólo por el estado general del entorno marino, sino también por su efecto en la seguridad de los alimentos del mar y en la salud pública. En el mercado mundial de los alimentos marinos, el valor añadido europeo pasa por ofrecer a los consumidores alimentos seguros y de gran calidad.

Con esta premisa se puso en marcha el proyecto ECSAFESEAFOD («Priority environmental contaminants in seafood: safety assessment, impact and public perception») en Lisboa en febrero de 2013 con un presupuesto de 5 millones de euros. Sus objetivos son evaluar aspectos de seguridad relacionados con la presencia en alimentos marinos de ciertos contaminantes prioritarios existentes en el medio ambiente y estudiar su repercusión en la salud pública.

Recientemente se celebró en San Carlos de la Rápita (España) una reunión de coordinación en la que se revisaron los progresos logrados en los primeros doce meses de esta iniciativa pionera de cuatro años de duración.

Dicha reunión se prolongó dos jornadas y a ella asistieron socios del consorcio del proyecto, que poseen conocimientos especializados sobre varios temas relevantes para la ciencia de los alimentos, en concreto, ecotoxicología, bioquímica y calidad de los alimentos marinos.

En el último año, los socios del proyecto han colaborado para determinar las principales metodologías disponibles útiles en el análisis de los contaminantes prioritarios y sus efectos posibles en los alimentos marinos. Cada una de estas metodologías requiere un protocolo específico de muestreo así como una coordinación muy cuidadosa.

Otra tarea realizada recientemente fue una encuesta entre consumidores diseñada para que los socios pudieran comprender las preferencias y las preocupaciones de estos frente a la seguridad de los alimentos marinos.

Isabelle Sioen, de la Universidad de Gante, declaró: «Hemos encuestado a casi tres mil personas en Irlanda, Bélgica, Italia, Portugal y España. Sus respuestas ayudarán a definir la clase de información que debe proporcionarse a los consumidores con vistas a reducir los riesgos para la salud que plantea el consumo de alimentos marinos».

Ahora que el proyecto ha entrado en su segundo año de andadura, los representantes de otros dos integrantes del consorcio manifestaron su confianza en que la investigación, financiada a través del Séptimo Programa Marco de la Unión Europea, acometerá y



resolverá la actual laguna de conocimientos y ayudará a incrementar la confianza del consumidor en este sector.

En palabras del coordinador del proyecto, Antonio Marques: «Me siento muy satisfecho con el desarrollo del proyecto. Participa un gran número de científicos y estas reuniones de coordinación ofrecen una buena oportunidad de reunir a todos los colaboradores y aunar los esfuerzos que se están realizando para alcanzar los objetivos fijados. Esas reuniones son extremadamente productivas y nos permiten tratar los resultados en profundidad y planificar el trabajo». Marques es investigador en el departamento de acuicultura y mejora de los alimentos marinos (DivAV) del Instituto Portugués para el Mar y la Atmósfera (IPMA), que coordina el consorcio, integrado por dieciocho organizaciones asociadas de una decena de países.

También manifestó su opinión Isabelle Van Borm, de la Unidad de Alimentación, Salud y Bienestar de la Comisión Europea: «Nos encontramos en una etapa inicial del proyecto y es demasiado pronto para evaluar sus resultados, pero albergo grandes expectativas. Espero con gran interés los resultados definitivos del proyecto, ya que contribuirán a incrementar la confianza del consumidor en los alimentos marinos europeos».

Para más información, consulte: ECSAFESEAFOOD
<http://www.ecsafeseafood.eu>

Ficha informativa del proyecto:
http://cordis.europa.eu/projects/rcn/105332_es.html

* **CORDIS** es el Servicio de Información Comunitario sobre Investigación y Desarrollo. Constituye el principal portal y repositorio público de la Comisión Europea y en él se difunde información sobre todos los proyectos de investigación financiados por la Unión Europea y sus resultados de toda clase. Su sitio web contiene toda la información pública en poder de la Comisión (fichas informativas de proyectos, informes y resultados entregables), contenidos editoriales con fines de comunicación y aprovechamiento (noticias, anuncios de eventos, reportajes sobre grandes logros, revistas, «Resultados resumidos» multilingües para el público en general), y muy diversos enlaces a recursos externos (publicaciones de acceso libre y otros sitios web). La administración de **CORDIS** corre a cargo de la Oficina de Publicaciones de la Unión Europea [http://cordis.europa.eu/guidance/op_es.html], en representación de la Dirección General de Investigación de la Comisión Europea y sus agencias. Los contenidos de **CORDIS** se remontan hasta el origen de este servicio, en 1990, y fue a partir de 1994 cuando se puso en marcha su sitio web



Sistema de alerta rápida para alimentos¹

● Semana 15 (2014):



■ **alerta** 11/04/2014 Ref. 2014.0502 (NO): foodborne outbreak suspected (hepatitis A virus) to be caused by berry mix buttermilk cake from Germany [confectionery];

■ **información para su seguimiento** 10/04/2014 Ref.: 2014.0496 (BE): unauthorised irradiation of colouring agent brown iron oxide from the United Kingdom [food additives and flavourings];

¹ 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, Véase también: http://ec.europa.eu/food/food/rapidalert/docs/rasff30_booklet_es.pdf.

■ **información para su seguimiento** 09/04/2014 Ref.: 2014.0489 (NL): risk of breakage (due to secondary fermentation) of glass bottles containing sambal sauce from the Netherlands [other food product / mixed];

■ **información que merece atención** 09/04/2014 Ref. 2014.0488 (DE): glass fragments in almond pastry from Italy [cereals and bakery products];

■ **información para su seguimiento** 07/04/2014 Ref. 2014.0475 (GR): too high content of E 210 - benzoic acid (1158 mg/l) in bottled semisweet red wine from Bulgaria [wine];



■ **alerta** 07/04/2014 Ref. 2014.0467 (DE): fumonisins (1215 µg/kg - ppb) in organic maize flour from Italy, via France, packaged in Germany [cereals and bakery products];



■ **alerta** 07/04/2014 Ref. 2014.0465 (FR): hepatitis A virus (presence /25g) in mixed frozen berries from Poland and Bulgaria, via Belgium [fruits and vegetables];



■ **alerta** 07/04/2014 Ref.: 2014.0463 (FR): histamine (2000 mg/kg - ppm) in chilled tuna fillet from French Polynesia [fish and fish products];



■ **producto rechazado en la frontera** 11/04/2014 Ref.: 2014.AQH (PT): unauthorised substances tin, germanium, cobalt, vanadium and strontium in food supplement from the United States [dietetic foods, food supplements, fortified foods];



■ **producto rechazado en la frontera** 11/04/2014 Ref.: 2014.AQF (PT) unauthorised novel food meshima mushroom (*Phellinus linteus*) to be used in food supplements from the United States [dietetic foods, food supplements, fortified foods];



■ **producto rechazado en la frontera** 10/04/2014 Ref.: 2014.AQC (PT): unauthorised placing on the market of food supplement containing *Juglans nigra* from the United States [dietetic foods, food supplements, fortified foods];



■ **producto rechazado en la frontera** 09/04/2014 Ref. 2014.APU (PT): unauthorised novel food ingredient clinoptilolite in food supplement from the United States [dietetic foods, food supplements, fortified foods];



■ **producto rechazado en la frontera** 08/04/2014 Ref. 2014.APM (FR) triazophos (0.022 mg/kg - ppm), acetamiprid (0.51 mg/kg - ppm), imidacloprid (0.11 mg/kg - ppm) and fipronil (0.017 mg/kg - ppm) and unauthorised substance diafenthiuron (0.28 mg/kg - ppm) in green tea from China [cocoa and cocoa preparations, coffee and tea];



■ **producto rechazado en la frontera** 07/04/2014 Ref: 2014.APG (GB): absence of Common Entry Document (CED) for paan leaves from India [fruits and vegetables];

■ **información que merece atención** 07/04/2014 Ref. 2014.0474 (SE): *Salmonella* spp. (presence /25g) in fresh chicken fillet from the Netherlands [poultry meat and poultry meat products];



■ **producto rechazado en la frontera** 10/04/2014 Ref. 2014.AQB (CY): improper health certificate(s) (wrong approval number) for fish sauce from Thailand [soups, broths, sauces and condiments];



■ **alerta** 07/04/2014 Ref. 2014.0468 (PL): Salmonella enteritidis (presence /25g) in fresh / frozen poultry meat from Poland [poultry meat and poultry meat products];

■ **información para su seguimiento** 10/04/2014 Ref. 2014.0495 (GR): outer coating coming off from bakeware rectangular roasters from China, via Hong Kong [food contact materials];



■ **alerta** 07/04/2014 Ref. 2014.0477 (IT) Listeria monocytogenes (presence /25g) in bacon from Italy [meat and meat products (other than poultry)];



■ **alerta** 07/04/2014 Ref. 2014.0462 (SE) glass fragments and stones in shelled sunflower kernels from the Netherlands, with raw material from Bulgaria [nuts, nut products and seeds];



■ **producto rechazado en la frontera** 11/04/2014 Ref. 2014.AQK (GB): absence of health certificate(s) for peanut and tamarind chutney from India [other food product];



■ **producto rechazado en la frontera** 11/04/2014 Ref. 2014.AQJ (IT): aflatoxins (B1 = 13.8; Tot. = 16.8 µg/kg - ppb) in shelled almonds from the United States [nuts, nut products and seeds];



■ **producto rechazado en la frontera** 11/04/2014 Ref. 2014.AQI (CY): unauthorised use of colour E 127 - erythrosine in pickled ginger from Thailand [fruits and vegetables];



■ **producto rechazado en la frontera** 11/04/2014 Ref. 2014.AQG (GB) Salmonella spp. (presence /25g) in frozen salted chicken breast halves from Brazil [poultry meat and poultry meat products];



■ **producto rechazado en la frontera** 11/04/2014 Ref. 2014.AQE (NL) shigatoxin-producing Escherichia coli in frozen beef (Bos taurus) from Brazil [meat and meat products (other than poultry) food];

■ **información que merece atención** 11/04/2014 Ref. 2014.0504 (NL): Listeria monocytogenes (15000 CFU/g) in smoked trout fillets from Denmark [fish and fish products];



■ **alerta** 11/04/2014 Ref. 2014.0503 (DE) high content of aluminium (811; 765 mg/kg - ppm) in seaweed noodles from South Korea, via the Netherlands [other food product / mixed food];



■ **producto rechazado en la frontera** 10/04/2014 Ref. 2014.AQD (GB): high content of aluminium (150 mg/kg - ppm) in brakeroot vermicelli from China [other food product / mixed food];

■ **información para su seguimiento** 08/04/2014 Ref. 2014.0478 (IT): too high content of colour E 133 - Brilliant Blue FCF (493.2; 454.4 mg/kg - ppm) in candy with gum from Spain [confectionery];



■ **producto rechazado en la frontera** 10/04/2014 Ref. 2014.AQA (FR) triazophos (0.26 mg/kg - ppm) in okras from India [fruits and vegetables];



■ **producto rechazado en la frontera** 10/04/2014 Ref. 2014.APZ (FR): aflatoxins (B1 = 11.8; Tot. = 12.6 µg/kg - ppb) in organic nutmeg powder from India [herbs and spices];



■ **producto rechazado en la frontera** 10/04/2014 Ref. 2014.APX (GB) absence of Common Entry Document (CED) for paan leaves from India [fruits and vegetables];



■ **alerta** 10/04/2014 Ref. 2014.0500 (IT): mercury (1.28 mg/kg - ppm) in chilled swordfish fillets (*Xiphias gladius*) from Spain [fish and fish products];



■ **alerta** 10/04/2014 Ref. 2014.0498 (IT): *Listeria monocytogenes* (3100 CFU/g) in cooked head of pork from Italy [meat and meat products (other than poultry)];

■ **información que merece atención** 10/04/2014 Ref. 2014.0497 (IT): non-dioxin-like polychlorobiphenyls (139.5 pg WHO TEQ/g) in chilled dogfish (*Squalus Acanthias*) from the Netherlands [fish and fish products];



■ **alerta** 10/04/2014 Ref. 2014.0493 (GB): glass fragments and stones in honey roasted sunflower and pumpkin seeds from the Netherlands [nuts, nut products and seeds];

■ **información que merece atención** 10/04/2014 Ref. 2014.0492 (NL): unauthorised genetically modified (p35S and tNos present) papaya powder from the United States [dietetic foods, food supplements, fortified foods];

■ **información que merece atención** 09/04/2014 Ref. 2014.0487 (PL): *Salmonella* spp. (in 1 out of 5 samples /25g) in chilled poultry meat from the Czech Republic [poultry meat and poultry meat products];

■ **información que merece atención** 07/04/2014 Ref. 2014.0471 (LT): sweetener E 954 - saccharin (303.4; 399.5 mg/kg - ppm) unauthorised in dried ginger from China [fruits and vegetables];



■ **producto rechazado en la frontera** 09/04/2014 Ref. 2014.APW (GB) attempt to illegally import paan leaves from Bangladesh [fruits and vegetables];



■ **producto rechazado en la frontera** 09/04/2014 Ref. 2014.APV (BE): aflatoxins (B1 = 17.6; Tot. = 18.9 / B1 = 16.5; Tot. = 19.8 / B1 = 23.4; Tot. = 24.2 / B1 = 22.8; Tot. = 23.6 µg/kg - ppb) in pistachios from Iran [nuts, nut products and seeds];




■ **producto rechazado en la frontera** 09/04/2014 Ref. 2014.APT (GB): attempt to illegally import paan leaves from Bangladesh [fruits and vegetables];





■ **producto rechazado en la frontera** 09/04/2014 Ref. 2014.APS (ES): cadmium (1.4 mg/kg - ppm) in frozen Pacific flying squids (*Todarodes pacificus*) from China [cephalopods and products thereof - https://webgate.ec.europa.eu/rasff-window/portal/index.cfm?event=notificationDetail&NOTIF_REFERENCE=2014.APS];

■ **información que merece atención** 09/04/2014 Ref. 2014.0485 (FR): mercury (1.765 mg/kg - ppm) in frozen blue shark (*Prionace glauca*) from Indonesia [fish and fish products];


■ **información que merece atención** 09/04/2014 Ref. 2014.0484 (FR): tebufenpyrade (1.39 mg/kg - ppm) in fresh strawberries from Spain [fruits and vegetables];


 ■ **alerta** 09/04/2014 Ref. 2014.0483 (FR): too high content of vitamin B6 (0.408 g/100g) in food supplements from the United States, via the United Kingdom [dietetic foods, food supplements, fortified foods];


 ■ **alerta** 09/04/2014 Ref. 2014.0482 (FR): too high content of vitamin B6 (1.75 g/100g) in food supplements from the United States, via the Netherlands [dietetic foods, food supplements, fortified foods];

 ■ **producto rechazado en la frontera** 08/04/2014 Ref. 2014.APR (IT): migration of nickel (1.413 mg/kg - ppm) from electric oven grid from China [food contact materials];

■ **información que merece atención** 08/04/2014 Ref. 2014.0480 (AT): foodborne outbreak suspected to be caused by and Salmonella Stanley (1,4,5,12:d:1,2 /25g) in frozen turkey kebab from Hungary, with raw material from Austria, Germany and Hungary [poultry meat and poultry meat products];

 ■ **alerta** 07/04/2014 Ref. 2014.0472 (PL): undeclared mustard in salad sauce from Hungary [soups, broths, sauces and condiments];

 ■ **producto rechazado en la frontera** 08/04/2014 Ref. 2014.APQ (IT): migration of chromium (0.310 mg/kg - ppm), of nickel (2.36 mg/kg - ppm) and of manganese (2.7 mg/kg - ppm) from gas barbecue steel grills from China [food contact materials];


 ■ **producto rechazado en la frontera** 08/04/2014 Ref. 2014.APP (IT): acephate (0.04 mg/kg - ppm) in basmati parboiled rice from India [cereals and bakery products];


 ■ **producto rechazado en la frontera** 08/04/2014 Ref. 2014.APO (IT): acephate (0.05 mg/kg - ppm) in basmati parboiled rice from India [cereals and bakery products];

 ■ **producto rechazado en la frontera** 08/04/2014 Ref. 2014.APN (IT): acephate (0.04 mg/kg - ppm) in basmati parboiled rice from India [cereals and bakery products];

 ■ **producto rechazado en la frontera** 08/04/2014 Ref. 2014.APJ (IT): salicylic acid (1.5 mg/kg - ppm) and undeclared colour E 102 - tartrazine in candies with corn flavour from China [confectionery];

■ **información que merece atención** 08/04/2014 Ref. 2014.0479 (IT): mercury (1.33 mg/kg - ppm) in frozen dogfish (*Mustelus mustelus*) from Spain [fish and fish products];

 ■ **producto rechazado en la frontera** 07/04/2014 Ref. 2014.API (IT): fenitrothion (0.24 mg/kg - ppm) in black olives in brine from Egypt [fruits and vegetables];

 ■ **producto rechazado en la frontera** 07/04/2014 Ref. 2014.APH (GR): coffee from Brazil infested with moulds [cocoa and cocoa preparations, coffee and tea];

■ **información que merece atención** 07/04/2014 Ref. 2014.0476 (SE): methomyl (0.48 mg/kg - ppm) in table grapes from Peru [fruits and vegetables];



■ **producto rechazado en la frontera** 07/04/2014 Ref. 2014.APF (GB): absence of health certificate(s) for cashew and almond whole fruit & nut bar from Canada, via the United States [nuts, nut products and seeds];



■ **producto rechazado en la frontera** 07/04/2014 Ref. 2014.APE (IT): aflatoxins (B1 = 10.1; Tot. = 11.7 µg/kg - ppb) in pistachio kernels from Iran, dispatched from Turkey [nuts, nut products and seeds];



■ **producto rechazado en la frontera** 07/04/2014 Ref. 2014.APD (BG): procymidone (0.129 mg/kg - ppm) in fresh peppers from Turkey [fruits and vegetables];



■ **producto rechazado en la frontera** 07/04/2014 Ref. 2014.APC (ES): norovirus (in 2 out of 5 samples) in frozen cooked whole white clams (*Meretrix lyrata*) from Vietnam [bivalve molluscs and products thereof - https://webgate.ec.europa.eu/rasff-window/portal/index.cfm?event=notificationDetail&NOTIF_REFERENCE=2014.APC];



■ **producto rechazado en la frontera** 07/04/2014 Ref. 2014.APB (GB): absence of health certificate(s) for seaweed rice crackers from Hong Kong [cereals and bakery products];



■ **producto rechazado en la frontera** 07/04/2014 Ref. 2014.APA (GB): absence of health certificate(s) for senbei rice crackers from Hong Kong [cereals and bakery products];



■ **producto rechazado en la frontera** 07/04/2014 Ref. 2014.AOZ (IT): too high level of overall migration (55.2; 72.5; 185.2 mg/kg - ppm) from metal cake molds from China [food contact materials];

■ **información que merece atención** 07/04/2014 Ref. 2014.0470 (DE): suffocation risk as a result of the consumption and insufficient labelling of jelly cups from Vietnam [confectionery];

■ **información para su seguimiento** 07/04/2014 Ref. 2014.0466 (IT): profenofos (0.023 mg/kg - ppm) in common guava (*Psidium guajava*) from Pakistan [fruits and vegetables]; e

■ **información que merece atención** 07/04/2014 Ref. 2014.0464 (IT): shigatoxin-producing *Escherichia coli* (presence /25g) in chilled lamb (*Ovis aries*) from New Zealand [meat and meat products (other than poultry)].

● **Semana 14 (2014):**



■ **producto rechazado en la frontera** 04/04/2014 Ref. 2014.AOY (BG): clofentezine (0.041 mg/kg - ppm) in fresh peppers from Turkey [fruits and vegetables];

■ **información que merece atención** 04/04/2014 Ref. 2014.0460 (NL): carbendazim (2.8 mg/kg - ppm) in dragon fruit from Vietnam [fruits and vegetables];



■ **información para su seguimiento** 04/04/2014 Ref. 2014.0454 (ES): norovirus in frozen blanched clams from Vietnam [bivalve molluscs and products thereof - https://webgate.ec.europa.eu/rasff-window/portal/index.cfm?event=notificationDetail&NOTIF_REFERENCE=2014.0454];



■ **producto rechazado en la frontera** 02/04/2014 Ref.: 2014.AOS (IT): E 451 - triphosphate (on label) unauthorised in chilled raw scallops (*Placopecten spp*) from the United States [bivalve molluscs and products thereof food];



■ **alerta** 01/04/2014 Ref.: 2014.0438 (DE): *Salmonella infantis* (presence /25g) in food supplement - moringa powder from Germany [dietetic foods, food supplements, fortified foods];



■ **alerta** 04/04/2014 Ref. 2014.0459 (IT): mercury (1.4 mg/kg - ppm) in skinned blue shark (*Prionace glauca*) from Spain [fish and fish products];

■ **información que merece atención** 04/04/2014 Ref. 2014.0458 (IT): aflatoxins (B1 = 1937; Tot. = 2569 µg/kg - ppb) in popcorn from Argentina [cereals and bakery products];



■ **alerta** 04/04/2014 Ref. 2014.0457 (IT): mercury (1.52 mg/kg - ppm) in frozen unskinned blue shark (*Prionace glauca*) from Spain [fish and fish products];



■ **información que merece atención** 04/04/2014 Ref. 2014.0456 (ES): norovirus in frozen blanched clams (*Meretrix Lyrata*) from Vietnam [bivalve molluscs and products thereof - https://webgate.ec.europa.eu/rasff-window/portal/index.cfm?event=notificationDetail&NOTIF_REFERENCE=2014.0456];



■ **alerta** 04/04/2014 Ref. 2014.0455 (FR): mercury (1.5 mg/kg - ppm) in frozen swordfish (*Xiphias gladius*) from Senegal [fish and fish products];



■ **alerta** 04/04/2014 Ref. 2014.0453 (BE): shigatoxin-producing *Escherichia coli* (stx+ ; eae+ /25g) in raw milk from Belgium [milk and milk products];

■ **información para su seguimiento** 04/04/2014 Ref. 2014.0452 (FR): canned sweet corn from China, via Spain infested with larvae of insects [fruits and vegetables];



■ **producto rechazado en la frontera** 03/04/2014 Ref. 2014.AOX (BE): unauthorised substance dinotefuran (0.1 mg/kg - ppm) in green tea from Japan [cocoa and cocoa preparations, coffee and tea];



■ **producto rechazado en la frontera** 03/04/2014 Ref. 2014.AOW (IT): migration of cadmium (0.48 mg/l) and of lead (13.01 mg/l) from ceramic mug set from China [food contact materials];



■ **producto rechazado en la frontera** 03/04/2014 Ref. 2014.AOV (GB): absence of Common Entry Document (CED) for paan leaves from India [fruits and vegetables];



■ **producto rechazado en la frontera** 01/04/2014 Ref. 2014.AOH (ES) norovirus (in 2 out of 5 samples /25g) in frozen blanched clams from Vietnam [bivalve molluscs and products thereof - https://webgate.ec.europa.eu/rasff-window/portal/index.cfm?event=notificationDetail&NOTIF_REFERENCE=2014.AOH];



■ **alerta** 31/03/2014 Ref. 2014.0426 (DE) glass fragments in apple puree from Poland [fruits and vegetables];

■ **información que merece atención** 03/04/2014 Ref. 2014.0450 (DE) high content of aluminium (940 mg/kg - ppm) in baking mix from Vietnam [cereals and bakery products];

■ **información que merece atención** 03/04/2014 Ref. 2014.0449 (BE) Salmonella spp. (presence /25g) in chilled organic chicken chipolata from Belgium [poultry meat and poultry meat products];



■ **alerta** 03/04/2014 Ref.: 2014.0448 (DE) unauthorised substance chlorate (2.5; 3.6 - 0.17; 0.063 mg/kg - ppm) in frozen organic broccoli from Spain, France and Hungary [fruits and vegetables];

■ **información para su seguimiento** 03/04/2014 Ref. 2014.0447 (NO) unauthorised substance magnesium aspartate in food supplement from the United States, via Sweden [dietetic foods, food supplements, fortified foods];

■ **información que merece atención** 03/04/2014 Ref.: 2014.0446 (SK): biphenyl (0.068 µg/kg - ppb) in lemons from Turkey, via the Czech Republic [fruits and vegetables];



■ **producto rechazado en la frontera** 02/04/2014 Ref.: 2014.AOU (PT): norovirus in frozen boiled clams (Meretrix lyrata) from Vietnam [bivalve molluscs and products thereof];



■ **producto rechazado en la frontera** 02/04/2014 Ref. 2014.AOT (PT): norovirus in frozen boiled clams (meretrix spp) from Vietnam [bivalve molluscs and products thereof];



■ **producto rechazado en la frontera** 02/04/2014 Ref. 2014.AOO (DE): aflatoxins (B1 = 8.5; Tot. = 32.4 µg/kg - ppb) in diced hazelnuts from Turkey [nuts, nut products and seeds];



■ **alerta** 02/04/2014 Ref. 2014.0445 (FR): too high content of vitamin B6 (0.556; 0.577 g/100g) in food supplement from the United States, via the United Kingdom [dietetic foods, food supplements, fortified foods];



■ **alerta** 02/04/2014 Ref. 2014.0442 (FI): Salmonella spp. (in 1 out of 5 samples /25g) in frozen duck meat from Germany [poultry meat and poultry meat products];



■ **alerta** 01/04/2014 Ref. 2014.0437 (FR): Salmonella spp. (presence /25g) in chilled rear shank of pork baked with parsley from Belgium [meat and meat products (other than poultry)];



■ **alerta** 02/04/2014 Ref. 2014.0441 (FR): Amnesic Shellfish Poisoning (ASP) toxins (79.1 mg/kg - ppm) in chilled scallops from France [bivalve molluscs and products thereof];

■ **información que merece atención** 31/03/2014 Ref. 2014.0430 (SI): ochratoxin A (15 µg/kg - ppb) in soft rolls with fig filling from Serbia [cereals and bakery products];



■ **alerta** 02/04/2014 Ref. 2014.0444 (FR): too high content of vitamin B6 (0.366 g/100g) in food supplements from the United States, via the Netherlands [dietetic foods, food supplements, fortified foods];



■ **producto rechazado en la frontera** 02/04/2014 Ref. 2014.AOQ (DE): aflatoxins (B1 = 27.0; Tot. = 31.9 µg/kg - ppb) in pistachio nuts from Iran [nuts, nut products and seeds];

-  ■ **producto rechazado en la frontera** 02/04/2014 Ref. 2014.AOP (DE): aflatoxins (B1 = 71.6; Tot. = 78 µg/kg - ppb) in pistachios from Iran [nuts, nut products and seeds];
-  ■ **alerta** 02/04/2014 Ref. 2014.0440 (FR): too high content of vitamin B6 (1.21 g/100g) in food supplement from the United States, via the United Kingdom [dietetic foods, food supplements, fortified foods food];
-  ■ **alerta** 02/04/2014 Ref.: 2014.0439 (IT): mercury (0.8 mg/kg - ppm) in frozen red snappers (*Lutjanus spp.*) from Indonesia [fish and fish products];
-  ■ **producto rechazado en la frontera** 01/04/2014 Ref. 2014.AON (DE): aflatoxins (B1 = 12.3; Tot. = 14 µg/kg - ppb) in pistachios from Turkey [nuts, nut products and seeds];
-  ■ **producto rechazado en la frontera** 01/04/2014 Ref. 2014.AOK (BG): ochratoxin A (16.2 µg/kg - ppb) in red raisins from Afghanistan [fruits and vegetables];
-  ■ **producto rechazado en la frontera** 01/04/2014 Ref. 2014.AOL (IT): migration of nickel (0.863 mg/kg - ppm) from electric oven grill from China [food contact materials];
-  ■ **producto rechazado en la frontera** 01/04/2014 Ref. 2014.AOJ (GB) absence of health certificate(s) for corn sticks from China [other food product / mixed];
-  ■ **producto rechazado en la frontera** 01/04/2014 Ref. 2014.AOI (IT): unauthorised substance dichlorvos (0.04; 0.044 mg/kg - ppm) in cashew kernels from Nigeria [nuts, nut products and seeds];
-  ■ **producto rechazado en la frontera** 01/04/2014 Ref. 2014.AOG (IT): aflatoxins (B1 = 6.2; Tot. = 6.9 µg/kg - ppb) in groundnuts from China [nuts, nut products and seeds];
- **información que merece atención** 01/04/2014 Ref. 2014.0435 (GB): high count of *Escherichia coli* (3200 CFU/g) in paan leaves from India [fruits and vegetables];
- **información que merece atención** 31/03/2014 Ref. 2014.0432 (HU): benzo(a)pyrene (22.1 µg/kg - ppb) and polycyclic aromatic hydrocarbons (152.9 µg/kg - ppb) in low fat cocoa powder from China [cocoa and cocoa preparations, coffee and tea];
-  ■ **producto rechazado en la frontera** 31/03/2014 Ref. 2014.AOF (IT): malathion (0.1 mg/kg - ppm) and fenthion (0.03 mg/kg - ppm) in dried white beans from Ethiopia [fruits and vegetables];
-  ■ **producto rechazado en la frontera** 31/03/2014 Ref. 2014.AOE (FR): acetamiprid (1.01 mg/kg - ppm) in aubergines (eggplants) from the Dominican Republic [fruits and vegetables];
-  ■ **producto rechazado en la frontera** 31/03/2014 Ref. 2014.AOD (FR): permethrin (0.12 mg/kg - ppm) in fresh peppers (*Capsicum spp.*) from the Dominican Republic [fruits and vegetables];
-  ■ **alerta** 31/03/2014 Ref. 2014.0431 (IT): too high count of *Escherichia coli* (2400 MPN/100g) in clams (*Venus Verrucosa*) from Greece [bivalve molluscs and products thereof];



■ **alerta** 31/03/2014 Ref. 2014.0429 (FR): *Bacillus cereus* (1.4 10E5 CFU/g) in cumin powder from the Netherlands [herbs and spices]; e

■ **información que merece atención** 31/03/2014 Ref.: 2014.0427 (GB): high count of *Escherichia coli* (8000 CFU/g) in acacia from Thailand [herbs and spices].

UNIÓN EUROPEA



Comité de las Regiones

● Dictamen del Comité de las Regiones- “**Reglamento relativo a los controles oficiales**”: http://eur-lex.europa.eu/legal-content/ES/TXT/?uri=uriserv:OJ.C_.2014.114.01.0096.01.SPA

EUFIC

EUROPEAN FOOD INFORMATION COUNCIL

● **Infomes disponibles** (alergias e intolerancias):

- “Managing the risk posed by the unintended presence of allergens in food products”: http://www.eufic.org/page/en/show/latest-science-news/page/LS/ftid/Managing_risk_posed_unintended_presence_allergens_food_products/

- “Development and evolution of risk assessment for food allergens”: http://www.eufic.org/page/en/show/latest-science-news/ftid/Development_evolution_risk_assessment_food_allergens/

- “Allergen management practices: Challenges for stakeholders”: http://www.eufic.org/page/en/show/latest-science-news/ftid/Allergen_management_practices_Challenges_stakeholders/



- Otros artículos que pueden interesarles:

- David Verano Cañaveras, “Correcta gestión en toda la cadena alimentaria: De la UNE- EN ISO 22000 al esquema FSSC 22000”, *Forum calidad*, nº 249 (2014) 12-19.

Food Safety News

Breaking news for everyone's consumption

- EE.UU.: En casa del herrero cuchara de palo...

En su edición de 18 de abril de 2014 el boletín “Food Safety News” publicó un breve comentario titulado “Health Officials Investigating Potential Illness Outbreak at Food Safety Summit”, de **Cathy Siegner**, que resulta, por lo menos, sorprendente. Resumimos a continuación dicha nota:

«Reports of an illness outbreak at last week's Food Safety Summit² (FSS) in Baltimore have state and local health officials checking for symptoms among those who attended the three-day event from April 8-10 at the Baltimore Convention Center. It was not clear whether food or a virus was suspected as the source of the possible illness outbreak.

Sara Luell, a spokeswoman for the Maryland Department of Health and Mental Hygiene, sent out a statement Thursday afternoon noting that initial reports of illness had come in from four attendees at the FSS:

“Although we are in the initial stages of the investigation, there are currently no reported hospitalizations or deaths related to these illnesses. There are also currently no reports of illnesses associated with other conferences at the Baltimore Convention Center. The investigation is ongoing.”

According to Michael Schwartzberg, public information officer for the Baltimore City Health Department, four calls came in on April 15 and 16 from people “complaining of feeling sick with diarrhea, upset stomach and other related symptoms about 12 hours after eating a meal at the Baltimore Convention Center on April 9.”

The city dispatched two environmental health sanitarians to the convention center on April 16, Schwartzberg stated, who did an “extensive investigation” at Centerplate, the center's in-house caterer.

“With the exception of one issue, everything was in compliance with codes and regulations. Centerplate was issued a violation for condensation dripping from one of the 2 ice machines in the kitchen, and this issue was immediately corrected,” Schwartzberg wrote in an email. He added that no violations were noted at the most recent regularly scheduled inspection there on Feb. 27.

In an email sent early Thursday afternoon to FSS attendees, epidemiologist Emily Luckman with the Maryland Department of Health asked for assistance with the investigation by completing an online survey or answering the survey questions by phone. The survey

² Véase: <http://www.foodsafetysummit.com/>.

asked about when attendees were at the event and whether or not they had experienced symptoms such as vomiting or diarrhea.

“We have not yet determined how people became ill, and we want your help to do so, even if you did not get sick,” she wrote.

However, the survey link was closed late Thursday afternoon because, as Luckman stated in a separate email to FSS attendees, the link to the survey and the password were published online and “the integrity of the information being entered into the survey cannot be assured.” She also thanked everyone who had already completed the survey for their help.

Food safety attorney Bill Marler (publisher of Food Safety News), who attended the FSS, posted Luckman’s initial email to attendees Thursday on his blog³, along with the survey link and password.

“The email I received was received by all attendees at the Food Safety Summit, and I assumed that it was not intended to be secret, and if it was intended to be secret, I assume they would actually have said that,” Marler noted...».

Sigue en: Food Safety News [http://www.foodsafetynews.com/2014/04/health-officials-investigating-potential-illness-outbreak-at-food-safety-summit/#.U1E3_ulZpjq]

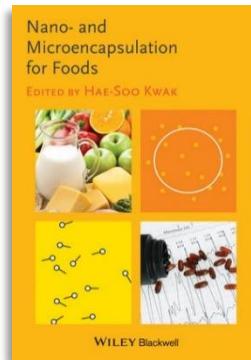


- El Informe titulado “Research support for an informal expert group on product traceability - Final Report - 09.10.2013” puede descargarse en la siguiente página de Internet: <https://app.box.com/s/n11jpxdtfcksumt0m9l4>



- El pasado 17 de abril de 2014 se publicó en el boletín FoodQuality news.com una noticia relativa a la adulteración en el Reino Unido: “Tests reveal a third of lamb takeaways contain different meat”. Aunque se trata de un *Newsletter* eminentemente consagrado a la promoción y publicidad, nos parece que puede resultar de interés leer dicha nota (de la que es autor Joe Whitworth) y que nos informa sobre un fraude que podría equiparse al “escándalo sobre la carne de caballo”: <http://www.foodqualitynews.com/Food-Alerts/Tests-reveal-a-third-of-lamb-takeaways-contain-different-meat>

³ Véase: <http://www.marlerblog.com/lawyer-oped/foodborne-illness-outbreak-at-food-safety-oh-the-irony/#.U1E24OIZpjo>.



- **Hae-Soo Kwak**, “Nano- and Microencapsulation for Foods”. Wiley-Blackwell (2014) 432 págs.

Description

Today, nano- and microencapsulation are increasingly being utilized in the pharmaceutical, textile, agricultural and food industries. Microencapsulation is a process in which tiny particles or droplets of a food are surrounded by a coating to give small capsules. These capsules can be imagined as tiny uniform spheres, in which the particles at the core are protected from outside elements by the protective coating. For example, vitamins can be encapsulated to protect them from the deterioration they would undergo if they were exposed to oxygen.

This book highlights the principles, applications, toxicity and regulation of nano- and microencapsulated foods.

Section I describes the theories and concepts of nano- and microencapsulation for foods adapted from pharmaceutical areas, rationales and new strategies of encapsulation, and protection and controlled release of food ingredients.

Section II looks closely at the nano- and microencapsulation of food ingredients, such as vitamins, minerals, phytochemical, lipid, probiotics and flavors. This section provides a variety of references for functional food ingredients with various technologies of nano particles and microencapsulation. This section will be helpful to food processors and will deal with food ingredients for making newly developed functional food products.

Section III covers the application of encapsulated ingredients to various foods, such as milk and dairy products, beverages, bakery and confectionery products, and related food packaging materials.

Section IV touches on other related issues in nano- and microencapsulation, such as bioavailability, bioactivity, potential toxicity and regulation.

Para más información: <http://eu.wiley.com/WileyCDA/WileyTitle/productCd-1118292332.html#>



Nos complace recomendarles el siguiente “blog”:

- **IFSL:** <http://blog.foodlawstrategies.com/>

Entre los últimos “posts” publicados en dicho blog, podemos citar los siguientes:

- ¿#Smart_regulation en España? Un rápido ejemplo práctico:
<http://blog.foodlawstrategies.com/?p=213>
- Sobre la conveniencia de las pequeñas explotaciones agrarias y la venta directa al consumidor final:
<http://blog.foodlawstrategies.com/?p=158>



AGENDA (CONGRESOS, FERIAS, SEMINARIOS, ETC.)

- 28 de abril de 2014
Cancún (México)
Enfoque Gerencial en la gestión de sistemas para la Inocuidad Alimentaria
Seminario organizado por Delcen
Para más información, véase: <http://www.inscripciones-seminariosmexico.delcen.com/index.php/component/content/article/16-seminarios-abiertos-mexico/64-enfoque-gerencial-en-la-gestion-de-sistemas-para-la-inocuidad-alimentaria>
- 28 y 29 de abril de 2014
San Diego (EE.UU.)
HACCP Training
Para más información, véase: <http://www.scsqglobalservices.com/haccp-training>
- 29 y 30 de abril de 2014
Kansas City (EE.UU.)
Dairy Plant Food Safety Workshop
Para más información, véase: <http://bit.ly/J8ByIR>

- 30 de abril y 1 de mayo de 2014
Chipping Campden (Reino Unido)
HACCP – intermediate (workshop)
Cursillo organizado por Campden BRI
Para más información: <http://www.campdenbri.co.uk/training/haccp-intermediate.php>

- 5 de mayo de 2014
Bruselas (Bélgica)
EU Food Law: What's on the Menu? NOVEL FOODS
Para más información: <http://www.ies.be/policy-forum/eu-food-law-what%E2%80%99s-menu> o enviar un mensaje electrónico a la Dra. Gloria González Fuster - Research Group on Law, Science, Technology & Society (LSTS) - Vrije Universiteit Brussel: Gloria.Gonzalez.Fuster@vub.ac.be

