

Suplemento nº 22

en colaboración con la Asociación Iberoamericana para el Derecho Alimentario (AIBADA)

© Todos los derechos reservados



Asociación de

INDICE

- En el BOE (España) pág. 1
- En el Diario Oficial de la UE pág. 3
- Documentos pág. 4
- Agenda pág. 18
- Etiquetado pág. 19



EN EL BOE (ESPAÑA)

• Ministerio de Agricultura, Alimentación y Medio Ambiente

Organizaciones de productores de frutas y hortalizas

- Real Decreto 970/2014, de 21 de noviembre, por el que se modifica el Real Decreto 1972/2008, de 28 de noviembre, sobre reconocimiento de organizaciones de productores de frutas y hortalizas y el Real Decreto 1337/2011, de 3 de octubre, por el que se regulan los fondos y programas operativos de las organizaciones de productores de frutas y hortalizas:
<http://www.boe.es/boe/dias/2014/11/22/pdfs/BOE-A-2014-12102.pdf>

Sanidad animal

- Resolución de 17 de noviembre de 2014, de la Dirección General de Sanidad de la Producción Agraria, por la que se actualiza el anexo I de la Orden

AAA/2029/2014, de 29 de octubre, por la que se establecen medidas específicas de protección en relación con la lengua azul:

<http://www.boe.es/boe/dias/2014/11/21/pdfs/BOE-A-2014-12034.pdf>

- Resolución de 25 de noviembre de 2014, de la Dirección General de Sanidad de la Producción Agraria, por la que se actualiza el anexo I de la Orden AAA/2029/2014, de 29 de octubre, por la que se establecen medidas específicas de protección en relación con la lengua azul:

<http://www.boe.es/boe/dias/2014/11/28/pdfs/BOE-A-2014-12332.pdf>

● Comunidad Autónoma de Cataluña

Entidades de inspección y control

- Resolución de 4 de septiembre de 2014, de la Dirección General de Energía, Minas y Seguridad Industrial del Departamento de Empresa y Empleo, por la que se designa a Consorcio Centro de Laboratorios y Servicios Industriales de Madrid, SL, como organismo autorizado de verificación metrológica de registradores de temperatura y termómetros para el transporte, almacenamiento, distribución y control de productos a temperatura controlada:

<http://www.boe.es/boe/dias/2014/10/20/pdfs/BOE-A-2014-10649.pdf>

● Universidades

Planes de estudios

- Resolución de 27 de octubre de 2014, de la Universidad de La Laguna, por la que se publica el plan de estudios de Máster en Biotecnología:

<http://www.boe.es/boe/dias/2014/11/22/pdfs/BOE-A-2014-12122.pdf>

- Resolución de 10 de noviembre de 2014, de la Universidad de Cádiz, por la que se publica el plan de estudios de Máster en Acuicultura y Pesca:

<http://www.boe.es/boe/dias/2014/11/22/pdfs/BOE-A-2014-12135.pdf>



DESTACADO

- Resolución de 27 de octubre de 2014, de la Universidad de Girona, por la que se publica el plan de estudios de Graduado en Ingeniería

Agroalimentaria: <http://www.boe.es/boe/dias/2014/12/02/pdfs/BOE-A-2014-12544.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 nº L 331](http://eur-lex.europa.eu/legal-content/ES/TXT/?uri=OJ:L:2014:331:TOC) [edición completa: <http://eur-lex.europa.eu/legal-content/ES/TXT/?uri=OJ:L:2014:331:TOC>]



DESTACADO

- Reglamento (UE) nº 1226/2014 de la Comisión, de 17 de noviembre de 2014, sobre la autorización de una declaración de propiedades saludables en los alimentos relativa a la reducción del riesgo de enfermedad: http://eur-lex.europa.eu/legal-content/ES/TXT/?uri=uriserv:OJ.L_.2014.331.01.0003.01.SPA



DESTACADO

- Reglamento (UE) nº 1228/2014 de la Comisión, de 17 de noviembre de 2014, por el que se autorizan determinadas declaraciones de propiedades saludables en los alimentos relativas a la reducción del riesgo de enfermedad o se deniega su autorización: http://eur-lex.europa.eu/legal-content/ES/TXT/?uri=uriserv:OJ.L_.2014.331.01.0008.01.SPA



DESTACADO

- Reglamento (UE) nº 1229/2014 de la Comisión, de 17 de noviembre de 2014, por el que se deniega la autorización de determinadas declaraciones de propiedades saludables en los alimentos distintas de las relativas a la reducción del riesgo de enfermedad y al desarrollo y la salud de los niños: http://eur-lex.europa.eu/legal-content/ES/TXT/?uri=uriserv:OJ.L_.2014.331.01.0014.01.SPA

- [DOUE nº L 332](http://eur-lex.europa.eu/legal-content/ES/TXT/?uri=OJ:L:2014:331:TOC) [edición completa: <http://eur-lex.europa.eu/legal-content/ES/TXT/?uri=OJ:L:2014:331:TOC>]

- Decisión de Ejecución 2014/807/UE de la Comisión, de 17 de noviembre de 2014, relativa a determinadas medidas provisionales de protección en relación con la gripe aviar altamente patógena de subtipo H5 en el Reino Unido: http://eur-lex.europa.eu/legal-content/ES/TXT/?uri=uriserv:OJ.L_.2014.332.01.0041.01.SPA

- Decisión de Ejecución 2014/808/UE de la Comisión, de 17 de noviembre de 2014, relativa a determinadas medidas provisionales de protección en relación con la gripe aviar de alta patogenicidad del subtipo H5N8 en los Países Bajos: http://eur-lex.europa.eu/legal-content/ES/TXT/?uri=uriserv:OJ.L_.2014.332.01.0044.01.SPA

- [DOUE nº L 333](http://eur-lex.europa.eu/legal-content/ES/TXT/?uri=OJ:L:2014:333:TOC) [edición completa: <http://eur-lex.europa.eu/legal-content/ES/TXT/?uri=OJ:L:2014:333:TOC>]



- Reglamento de Ejecución (UE) nº 1239/2014 de la Comisión, de 19 de noviembre de 2014, que modifica el Reglamento (UE) nº 716/2013 por el que se establecen disposiciones de aplicación del Reglamento (CE) nº 110/2008 del Parlamento Europeo y del Consejo, relativo a la definición, designación, presentación, etiquetado y protección de la indicación geográfica de bebidas espirituosas: http://eur-lex.europa.eu/legal-content/ES/TXT/?uri=uriserv:OJ.L_.2014.333.01.0005.01.SPA

• [DOUE nº L 341](http://eur-lex.europa.eu/legal-content/ES/TXT/?uri=OJ:L:2014:341:TOC) [edición completa: <http://eur-lex.europa.eu/legal-content/ES/TXT/?uri=OJ:L:2014:341:TOC>]

- Decisión de Ejecución 2014/833/UE de la Comisión, de 25 de noviembre de 2014, relativa a determinadas medidas de protección en relación con recientes brotes de gripe aviar de alta patogenicidad del subtipo H5N8 en los Países Bajos: http://eur-lex.europa.eu/legal-content/ES/TXT/?uri=uriserv:OJ.L_.2014.341.01.0016.01.SPA

- Decisión de Ejecución 2014/834/UE de la Comisión, de 25 de noviembre de 2014, relativa a determinadas medidas de protección en relación con la gripe aviar altamente patógena de subtipo H5N8 en el Reino Unido: http://eur-lex.europa.eu/legal-content/ES/TXT/?uri=uriserv:OJ.L_.2014.341.01.0028.01.SPA

DOCUMENTOS



• **EP: Question for written answer to the Commission:** Horsemeat from the Americas imported into the EU

- **E-005436/14** - Michèle Rivasi (23 April 2014)

Subject: Horsemeat from the Americas imported into the EU

A number of international animal rights organisations have drawn attention to the conditions under which horses from non-EU countries, including Argentina, Canada, Mexico and Uruguay, are transported, handled, fattened and slaughtered. More than 60% of horsemeat consumed in the EU comes from these countries.

A study has found that the horses — nearly all of which were used in equestrian sports or as draught horses — are transported to abattoirs under conditions which

bear no comparison with those regarded as acceptable in the Union, and which are completely at odds with minimum animal welfare standards. The horses undergo long journeys without food and water in lorries which are old and dangerous, and which have no partitions to prevent the animals falling. In some cases, they are transported in sealed lorries, meaning that the driver cannot help the horses if a problem occurs. The injuries which many of these already very frail horses have when they reach the abattoirs demonstrate the seriousness of this problem.

What is more, the traceability of horses from these countries cannot be guaranteed, which poses a food safety risk. The current system for establishing a horse's identity and keeping track of the drugs it has received is based on declarations given on the owner's honour, which are impossible to verify. What is more, these declarations cover only the last six months of a horse's life, even though the EU has imposed a blanket ban on the administration of dangerous substances such as phenylbutazone to horses intended for consumption.

What measures does the Commission intend to take to protect horses and consumers in the context of the import of horsemeat from third countries? In particular,

1. Given that the EU is the main destination for horsemeat, what measures will the Commission take to address the mistreatment of horses during their transportation to abattoirs or to assembly or fattening facilities?
2. Inspection reports from the Food and Veterinary Office show that the systems for establishing a horse's identity and keeping track of the drugs it has received are not on a par with those required under EC law. In view of the shortcomings throughout the food chain in terms of recording relevant information, what steps will the Commission take to ensure an equivalent level of traceability to that required in the Union?
3. Will the Commission suspend the import of horsemeat from countries where completely different rules apply?

Answer given by Mr Borg on behalf of the Commission (11 June 2014)

1. Regulation (EC) No 1/2005 (*) on the protection of animals during transport, do not apply to third countries. However, the Commission has consistently supported the work performed by the World Organisation for Animal Health (OIE) to develop guidelines on the transport of animals. It is up to each member of the OIE, to consider how they implement these international guidelines. Regarding the horses slaughtered in these countries, Regulation (EC) No 1099/2009 (**) on the protection of animals at the time of killing, states that the competent authorities of third countries must enforce and certify the application of EU or equivalent animal welfare standards. The Commission inspection service of DG SANCO (FVO — Food and Veterinary Office) when auditing the competent authority control systems in third countries, cover, inter alia, the implementation of these standards.



2. Council Directive 96/23/EC (***) requires the competent authorities of all countries exporting to the EU to provide, every year, a residue monitoring plan. Robust and sensitive testing methods provide assurances that horse meat exported to the Union neither contains residues of veterinary medicines permitted for use in the EU at concentrations in excess of maximum limits, nor residues of substances banned for use in the EU. Furthermore the Member States have the possibility to test consignments of horse meat upon import.

3. Where it is found that a third country fails to provide satisfactory guarantees that the certification requirements for the export of horse meat to the Union are met, the Commission may, accordingly to the weaknesses highlighted, adopt measures, including block of imports from that country until the situation is rectified.

(*) OJ L 3, 5.1.2005, p. 1-44.

(**) OJ L 303, 18.11.2009, p. 1-30.

(***) OJ L 125, 23.5.1996, p. 10-32.



- **Comisión Europea** -



Sistema de alerta rápida para alimentos²

● **Semana 46 (2014):**



■ **alerta** 14/11/2014 Ref. 2014.1541 (BE): chlorpyrifos (3.2 mg/kg - ppm) and propiconazole (0.19 mg/kg - ppm) and unauthorised substances hexaconazole (0.46 mg/kg - ppm) and fenobucarb (0.18 mg/kg - ppm) in fresh coriander from Cambodia [herbs and spices];

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.

² 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** 14/11/2014 Ref. 2014.1537 (SI): cadmium (2.1 mg/kg - ppm) in frozen squid from **Spain** [cephalopods and products thereof];



■ **producto rechazado en la frontera** 14/11/2014 Ref. 2014.BUA (IT): Salmonella spp. (presence /25g) in salvia leaves from Albania [herbs and spices];



■ **alerta** 14/11/2014 Ref. 2014.1545 (GB): undeclared gluten in frozen chicken and chorizo kebabs from the United Kingdom [meat and meat products (other than poultry)];



■ **alerta** 14/11/2014 Ref. 2014.BTZ (DE): sulfonamide (189 µg/kg - ppb) unauthorised in frozen tilapia (Oreochromis spp.) from China [fish and fish products];



■ **producto rechazado en la frontera** 14/11/2014 Ref. 2014.BUC (NL): Salmonella spp. (presence /25g) in frozen salted chicken breast fillets from Brazil [poultry meat and poultry meat products];



■ **producto rechazado en la frontera** 14/11/2014 Ref. 2014.BUB (**ES**): aflatoxins (B1 = 5.9; Tot. = 24.5 µg/kg - ppb) in groundnuts from China [nuts, nut products and seeds];



■ **producto rechazado en la frontera** 14/11/2014 Ref. 2014.BTY (NL): Salmonella spp. (presence /25g) in frozen turkey meat preparation from Brazil [poultry meat and poultry meat];



■ **alerta** 14/11/2014 Ref. 2014.1540 (GB): undeclared gluten and celery in frozen cottage pies from the United Kingdom [prepared dishes and snacks];



■ **alerta** 13/11/2014 Ref. 2014.1528 (BE): chlorpyrifos (2.6 mg/kg - ppm) and propiconazole (0.23 mg/kg - ppm) and unauthorised substance hexaconazole (0.41 mg/kg - ppm) in fresh coriander (Eryngium foetidum) from Cambodia [herbs and spices];



■ **producto rechazado en la frontera** 13/11/2014 Ref. 2014.BTS (**ES**): norovirus in frozen cooked clams (Veneridae spp) from Vietnam [bivalve molluscs and products thereof];



■ **alerta** 13/11/2014 Ref. 2014.1535 (NL): bacterial contamination and bulging packaging (deformed lid) of canned white beans from **Spain**, via the Netherlands [fruits and vegetables];



■ **producto rechazado en la frontera** 13/11/2014 Ref. 2014.BTX (LT): Salmonella spp. (presence /25g) in hulled sesame seeds from India nuts, nut products and seeds [food];



■ **alerta** 13/11/2014 Ref. 2014.1532 (BE): dimethoate (0.23; 0.24 mg/kg - ppm) in white turnips from Belgium fruits and vegetables [food];



■ **producto rechazado en la frontera** 13/11/2014 Ref. 2014.BTU (NL): Salmonella spp. (presence /25g) in frozen salted skinless boneless chicken half breasts from Brazil [poultry meat and poultry meat products];



■ **producto rechazado en la frontera** 13/11/2014 Ref. 2014.BTW (DK): aflatoxins (B1 = 22; Tot. = 86 µg/kg - ppb) in dried figs from Turkey [fruits and vegetables];



■ **producto rechazado en la frontera** 13/11/2014 Ref. 2014.BTV (IT): unauthorised operator for tea drinks containing milk from China [non-alcoholic beverages];



■ **producto rechazado en la frontera** 13/11/2014 Ref. 2014.BTT (NL): aflatoxins (B1 = 4.4 µg/kg - ppb) in blanched groundnut kernels from China [nuts, nut products and seeds];



■ **alerta** 13/11/2014 Ref. 2014.1531 (DK): mercury (0.55 - 1.5 mg/kg - ppm) in frozen skinless boneless blue shark loins (*Prionace glauca*) from **Spain** [fish and fish products];



■ **alerta** 12/11/2014 Ref. 2014.1524 (IT): histamine (77 <--> 328 mg/kg - ppm) in canned mackerel in tomato sauce manufactured in Bulgaria, with raw material from China [fish and fish products];



■ **producto rechazado en la frontera** 12/11/2014 Ref. 2014.BTP (GB): attempt to illegally import betel leaves from Thailand [fruits and vegetables];



■ **alerta** 12/11/2014 Ref. 2014.1527 (FR): food poisoning suspected to be caused by oysters from France [bivalve molluscs and products thereof];



■ **producto rechazado en la frontera** 12/11/2014 Ref. 2014.BTR (**ES**): aflatoxins (B1 = 24 µg/kg - ppb) in pistachios from Iran [nuts, nut products and seeds];



■ **producto rechazado en la frontera** 12/11/2014 Ref. 2014.BTO (NL): Salmonella spp. (presence /25g) in frozen salted chicken half breast from Brazil [poultry meat and poultry meat products];



■ **producto rechazado en la frontera** 12/11/2014 Ref. 2014.BTQ (IT): carbendazim (0.05 mg/kg - ppm) in parboiled basmati rice from India [cereals and bakery products];



■ **producto rechazado en la frontera** 12/11/2014 Ref. 2014.BTN (IT): improper health certificate(s) for peanuts in shell from Egypt [nuts, nut products and seeds];



■ **producto rechazado en la frontera** 12/11/2014 Ref. 2014.BTM (IT): improper health certificate(s) for peanuts in shell from Egypt [nuts, nut products and seeds];



■ **alerta** 12/11/2014 Ref. 2014.1522 (GB): undeclared sulphite in dried apricots from Turkey [fruits and vegetables];



■ **alerta** 11/11/2014 Ref 2014.1516 (IT): mercury (2.2 mg/kg - ppm) in frozen swordfish from Portugal [fish and fish products];



■ **producto rechazado en la frontera** 11/11/2014 Ref. 2014.BTC (DE): carbaryl (0.21 mg/kg - ppm) and unauthorised substance isoprocarb (0.047 mg/kg - ppm) in coriander leaves from Thailand [fruits and vegetables];



■ **producto rechazado en la frontera** 11/11/2014 Ref. 2014.BTF (**ES**): poor temperature control (-10.4; -12.7 °C) of frozen octopus from Peru [cephalopods and products thereof];



■ **alerta** 11/11/2014 Ref. 2014.1520 (EE): benzo(a)pyrene (6.6 µg/kg - ppb) and polycyclic aromatic hydrocarbons (41 µg/kg - ppb) in sprats in oil from Latvia [fish and fish products];



■ **producto rechazado en la frontera** 11/11/2014 Ref. 2014.BTK (GB): unauthorised substance dichlorvos (genotoxic and carcinogenic 0.05 mg/kg - ppm) in dried beans from Nigeria [fruits and vegetables];



■ **producto rechazado en la frontera** 11/11/2014 Ref. 2014.BTJ (DK): aflatoxins (B1 = 14; Tot. = 22 µg/kg - ppb) in dried figs from Turkey [fruits and vegetables];



■ **producto rechazado en la frontera** 11/11/2014 Ref. 2014.BTI (DE): doxycycline (225 µg/kg - ppb) unauthorised in frozen shrimps from Vietnam [crustaceans and products thereof];



■ **producto rechazado en la frontera** 11/11/2014 Ref. 2014.BTH (IT): acetamiprid (0.06 mg/kg - ppm) in pomegranate from Turkey [fruits and vegetables];



■ **producto rechazado en la frontera** 11/11/2014 Ref. 2014.BTG (GB): missing import declaration for chilled tofu and soymilk products from Japan [other food product / mixed];



■ **producto rechazado en la frontera** 11/11/2014 Ref. 2014.BTE (ES): too high content of sulphite (2310 mg/kg - ppm) in apricots from Turkey [fruits and vegetables];



■ **producto rechazado en la frontera** 11/11/2014 Ref. 2014.BTD (GB): aflatoxins (B1 = 20.7 mg/kg - ppm) in pepper from India [herbs and spices];



■ **producto rechazado en la frontera** 11/11/2014 Ref. 2014.BTB (IT): improper health certificate(s) for peanuts in shell from Egypt [nuts, nut products and seeds];



■ **producto rechazado en la frontera** 11/11/2014 Ref. (IT): Salmonella spp. (presence /25g) in fennel seeds from Egypt [herbs and spices]; y



■ **producto rechazado en la frontera** 10/11/2014 Ref- 2014.BSZ (IT): aflatoxins (B1 = 21.6 µg/kg - ppb) in pistachios from the United States [nuts, nut products and seeds].



● **Semana 45 (2014):**



■ **alerta** 07/11/2014 Ref. 2014.1513 (FR): shigatoxin-producing Escherichia coli (STX2) in goat cheese from raw milk from France [milk and milk products];



■ **alerta** 07/11/2014 Ref. 2014.1510 (DK): undeclared soya in and incorrect labelling (labelled as of sunflower lecithin) on lecithin granulate from Denmark [dietetic foods, food supplements, fortified foods];



■ **alerta** 07/11/2014 Ref. 2014.1508 (NL): ethephon (3.4 mg/kg - ppm) in cherry tomatoes from **Spain** [fruits and vegetables];



■ **alerta** 07/11/2014 Ref. 2014.1512 (DK): histamine (1440 mg/kg - ppm) in frozen fish filets from China, via the Netherlands [fish and fish products];



■ **alerta** 07/11/2014 Ref. 2014.1506 (NL): shigatoxin-producing Escherichia coli (stx2+ /25g) in frozen kangaroo meat from Australia [meat and meat products (other than poultry)];



■ **alerta** 07/11/2014 Ref. 2014.1507 (SE): Salmonella enteritidis in boneless beef from the Netherlands [meat and meat products (other than poultry)];



■ **producto rechazado en la frontera** 07/11/2014 Ref. 2014.BSY (DE): aflatoxins (B1 = 13.8; Tot. = 16.4 / B1 = 10.0; Tot. = 17.3 µg/kg - ppb) in dried figs from Turkey [fruits and vegetables];



■ **producto rechazado en la frontera** 07/11/2014 Ref. 2014.BSX (**ES**): prohibited substance nitrofurantoin (metabolite) nitrofurazone (SEM) (9.4 µg/kg - ppb) in frozen catfish (Pangasius spp.) from Vietnam [fish and fish products];



■ **producto rechazado en la frontera** 07/11/2014 Ref. 2014.BSW (**ES**): aflatoxins (B1 = 10.5; Tot. = 11.4 µg/kg - ppb) in sesame seeds from India [nuts, nut products and seeds];



■ **producto rechazado en la frontera** 07/11/2014 Ref. 2014.BSV (**ES**): aflatoxins (B1 = 6.9 µg/kg - ppb) in dried figs from Turkey [fruits and vegetables];



■ **alerta** 06/11/2014 Ref. 2014.1499 (MT): traces of peanut (3.5; 1.4 mg/kg - ppm) in corn-based snack from Romania [cereals and bakery products];



■ **alerta** 06/11/2014 Ref. 2014.1498 (FR): bulging packaging of canned duck legs from Bulgaria [poultry meat and poultry meat products];



■ **alerta** 06/11/2014 Ref. 2014.1495 (FR): glass fragments in coconut cream from France [nuts, nut products and seeds];



■ **producto rechazado en la frontera** 06/11/2014 Ref. 2014.BSU (**ES**): poor temperature control (between -8.4 and -12.1°) of frozen shrimps (Penaeus vannamei) from Ecuador [crustaceans and products thereof] food Details



■ **alerta** 06/11/2014 Ref. 2014.1502 (DK) metal pieces in hamburger sauce from Denmark [soups, broths, sauces and condiments];



■ **producto rechazado en la frontera** 06/11/2014 Ref. 2014.BST (DE): aflatoxins (B1 = 6 µg/kg - ppb) in dried figs from Turkey [fruits and vegetables];



■ **producto rechazado en la frontera** 06/11/2014 Ref. 2014.BSS (ES) prohibited substance nitrofurán (metabolite) nitrofurazone (SEM) (> 10 µg/kg - ppb) in frozen pangasius (*Pangasius* spp.) from Vietnam [fish and fish products];



■ **producto rechazado en la frontera** 06/11/2014 Ref. 2014.BSR (GR): *Salmonella* spp. (presence /25g) in sesame seeds from India [nuts, nut products and seeds];



■ **alerta** 06/11/2014 Ref. 2014.1497 (FR): *Salmonella* spp. (presence /25g) in raw cow milk cheese from France [milk and milk products];



■ **alerta** 05/11/2014 Ref. 2014.1492 (DE): cadmium (0.12 mg/kg - ppm) in canned sardines from Thailand [fish and fish products];



■ **alerta** 05/11/2014 Ref. 2014.1488 (NO): norovirus (G II) in oysters (*Crassostrea gigas*) from Ireland, processed in France [bivalve molluscs and products thereof];



■ **alerta** 05/11/2014 Ref. 2014.1493 (NL): *Salmonella* Munchen (presence /25g) in ground egusi (melon seeds) from Nigeria, processed in the Netherlands [nuts, nut products and seeds];



■ **producto rechazado en la frontera** 05/11/2014 Ref. 2014.BSQ (DE): aflatoxins (Tot. = 13.1 µg/kg - ppb) in nutmeg from Indonesia [herbs and spices];



■ **producto rechazado en la frontera** 05/11/2014 Ref. 2014.BSP (PT): unauthorised novel food ingredient tongkat ali (*Eurycoma longifolia*) in food supplement from the United States [dietetic foods, food supplements, fortified foods];



■ **producto rechazado en la frontera** 05/11/2014 Ref. 2014.BSO (ES): prohibited substance nitrofurán (metabolite) nitrofurazone (SEM) (5.7 µg/kg - ppb) in frozen pangasius (*Pangasius* spp) from Vietnam [fish and fish products];



■ **producto rechazado en la frontera** 05/11/2014 Ref. 2014.BSN (ES): aflatoxins (B1 = 13.7 µg/kg - ppb) in almonds from Australia [nuts, nut products and seeds];



■ **alerta** 05/11/2014 Ref. 2014.1491 (EE): benzo(a)pyrene (33.8 µg/kg - ppb) and polycyclic aromatic hydrocarbons (247.4 µg/kg - ppb) in smoked sprats in oil from Latvia [fish and fish products];



■ **alerta** 05/11/2014 Ref. 2014.1490 (FR): *Listeria monocytogenes* (810; 100; 90 CFU/g) in smoked salmon from Poland [fish and fish products];



■ **producto rechazado en la frontera** 04/11/2014 Ref. 2014.BSJ (PT): unauthorised novel food ingredient *Hemidesmus indicus*, novel food ingredient *Hydrastis canadensis* and novel food ingredient *Ulmus pumila* and unauthorised substance chromium polynicotinate in food supplement from the United States [dietetic foods, food supplements, fortified foods];



■ **alerta** 04/11/2014 Ref. 2014.1485 BE *Salmonella enteritidis* (presence /25g) in chilled whole chicken thighs without bone from Belgium [poultry meat and poultry meat products];



■ **producto rechazado en la frontera** 04/11/2014 Ref. 2014.BSM (BG): Salmonella spp. (presence /25g) in hulled sesame seeds from India [nuts, nut products and seeds];



■ **producto rechazado en la frontera** 04/11/2014 Ref. 2014.BSL (NL): aflatoxins (B1 = 55; Tot. = 57 µg/kg - ppb) in whole nutmeg from Indonesia [herbs and spices];



■ **producto rechazado en la frontera** 04/11/2014 Ref. 2014.BSK (IT): carbendazim (0.06 mg/kg - ppm) in basmati rice from India [cereals and bakery products];



■ **alerta** 03/11/2014 Ref. 2014.1478 (CZ): mercury (2.4 mg/kg - ppm) in smoked tuna slices from Italy, via Slovakia [fish and fish products];



■ **alerta** 03/11/2014 Ref. 2014.1480 (PL): undeclared gluten (>150 mg/kg - ppm) in corn flour from Poland [cereals and bakery products];



■ **alerta** 03/11/2014 Ref. 2014.1477 (NL): food poisoning suspected to be caused by strawberry drink from the Czech Republic, produced in Hungary [non-alcoholic beverages];



■ **producto rechazado en la frontera** 03/11/2014 Ref. 2014.BSF (IT): aflatoxins (B1 = 15.2 µg/kg - ppb) in dried figs from Turkey [fruits and vegetables];



■ **producto rechazado en la frontera** 03/11/2014 Ref. 2014.BSI (ES): poor temperature control (-7.4 to -10.7 °C) of frozen octopus (*Octopus vulgaris*) from Mauritania [cephalopods and products thereof];



■ **producto rechazado en la frontera** 03/11/2014 Ref. 2014.BSH (DE): aflatoxins (Tot. = 36 µg/kg - ppb) in peanuts from Egypt [nuts, nut products and seeds];



■ **producto rechazado en la frontera** 03/11/2014 Ref. 2014.BSG (IT): profenofos (0.11 mg/kg - ppm) in basmati rice from Pakistan [cereals and bakery products]; y



■ **producto rechazado en la frontera** 03/11/2014 Ref. 2014.BSE (AT): dicofol (0.057 mg/kg - ppm) and carbaryl (0.023 mg/kg - ppm) in chilli pepper from Thailand [fruits and vegetables]¹





• Jurisprudencia TJUE:

- La Comisión está facultada para imponer el etiquetado obligatorio de los cítricos que sean objeto de un tratamiento posterior a la cosecha mediante el uso de conservantes

SENTENCIA DEL TRIBUNAL GENERAL (Sala Octava) de 13 de noviembre de 2014 (*)

«Agricultura — Organización común de mercados — Sector de las frutas y hortalizas — Cítricos — Recurso de anulación — Acto confirmatorio — Hechos nuevos y sustanciales — Admisibilidad — Requisitos de comercialización — Disposiciones sobre etiquetado — Indicación de los conservantes u otras sustancias químicas utilizados en el tratamiento posterior a la cosecha — Recomendaciones relativas a las normas adoptadas en el seno de la Comisión Económica para Europa de las Naciones Unidas»

En el asunto T-481/11:

<http://curia.europa.eu/juris/document/document.jsf?text=&docid=159545&pageInDex=0&doclang=ES&mode=req&dir=&occ=first&part=1&cid=28398>



- Los vendedores de carne de aves de corral al por menor pueden ser sancionados si la carne fresca que venden está contaminada con salmonela

SENTENCIA DEL TRIBUNAL DE JUSTICIA (Sala Cuarta) de 13 de noviembre de 2014

«Procedimiento prejudicial — Aproximación de las legislaciones en materia de policía sanitaria — Reglamento (CE) nº 2073/2005 — Anexo I — Criterios microbiológicos aplicables a los alimentos — Salmonela en la carne fresca de aves de corral — Incumplimiento de los criterios microbiológicos comprobado en la fase de distribución — Normativa nacional que sanciona a un operador de empresa alimentaria que interviene únicamente en la fase de comercialización al por menor — Conformidad con el Derecho de la Unión — Carácter efectivo, disuasorio y proporcionado de la sanción»

En el asunto C-443/13:

<http://curia.europa.eu/juris/document/document.jsf?text=&docid=159559&pageInDex=0&doclang=ES&mode=req&dir=&occ=first&part=1&cid=29183>



- **Scientific Opinion on the substantiation of a health claim related to “non digestible oligo and polysaccharides including galacto-oligosaccharides, oligofructose, polyfructose and inulin” and “increase in calcium absorption” pursuant to Article 14 of Regulation (EC) No 1924/2006:**
http://www.efsa.europa.eu/en/efsajournal/pub/3889.htm?utm_source=newsletter&utm_medium=email&utm_campaign=20141119&utm_content=pub
- **Scientific Opinion on the substantiation of a health claim related to selenium and protection of DNA, proteins and lipids from oxidative damage pursuant to Article 14 of Regulation (EC) No 1924/2006:**
http://www.efsa.europa.eu/en/efsajournal/pub/3890.htm?utm_source=newsletter&utm_medium=email&utm_campaign=20141119&utm_content=pub
- **Scientific Opinion on the substantiation of a health claim related to zinc and normal growth pursuant to Article 14 of Regulation (EC) No 1924/2006:**
http://www.efsa.europa.eu/en/efsajournal/pub/3891.htm?utm_source=newsletter&utm_medium=email&utm_campaign=20141119&utm_content=pub



DESTACADO

- **Scientific Opinion on the use of existing environmental surveillance networks to support the post-market environmental monitoring of genetically modified plants:**
http://www.efsa.europa.eu/en/efsajournal/pub/3883.htm?utm_source=newsletter&utm_medium=email&utm_campaign=20141119&utm_content=pub
- **Scientific Opinion on Flavouring Group Evaluation 11, Revision 3 (FGE.11Rev3): Aliphatic dialcohols, diketones, and hydroxyketones from chemical groups 8 and 10:**
http://www.efsa.europa.eu/en/efsajournal/pub/3888.htm?utm_source=newsletter&utm_medium=email&utm_campaign=20141119&utm_content=pub



- **Agata Kieleś, “Legal Aspects of Food Safety in Logistics”. Czestochowa University of Technology (2014) 4 págs.**



Consultar:

<http://www.agrifoodlogistics.eu/upload/Book%20of%20Abstracts%20IFAL%202014.pdf#page=97>



- **Joe Whitworth**, “70% of chickens sold in UK supermarkets have tested positive for *Campylobacter*, according to the UK Food Standards Agency (FSA)”. Food Quality news.com (27.11.2014).



Consultar: <http://www.foodqualitynews.com/Industry-news/FSA-Industry-must-do-more-to-reduce-Campylobacter-on-chicken>



- **Oli Haenlein**, “Swiss firm investigated in new ‘horsemeat’ scandal”. Food GlobalMeat news.com (27.11.2014).



Consultar: <http://www.globalmeatnews.com/Industry-Markets/Swiss-firm-Carna-Grischa-investigated-in-new-horsemeat-scandal>



- Del *blog de la FIAB* - “Foro Transfiere, en búsqueda del socio tecnológico del ámbito científico y el sector empresarial”: <http://blog.fiab.es/index.php/foro-transfiere-en-busqueda-del-socio-tecnologico-del-ambito-cientifico-y-el-sector-empresarial-2/>
- Del *blog Food Law Latest* - “Petition to limit the use of palm oil in backed goods”: <http://foodlawlatest.com/2014/11/28/petition-to-limit-the-use-of-palm-oil-in-backed-goods/>



Artículos de revistas

NACC NOVA ACTA CIENTÍFICA COMPOSTELANA
BIOLOGÍA



DESTACADO

• **José Manuel López Nicolás**, “Ciencia y marketing: un matrimonio mal avenida”. *Nova Acta Científica Compostelana-Biología*, Vol. 2 (2014) 19-25.

Resumen

Las últimas encuestas de percepción social de la ciencia muestran que la sociedad tiene cada vez más confianza en la labor realizada por los científicos. A pesar de que este dato es tremendamente positivo diversos sectores empresariales lo están utilizando para confundir al consumidor mediante el uso de estrategias publicitarias basadas, principalmente, en el abuso del mensaje científico en la publicidad de cientos de productos. Con ello se pretende no sólo respaldar determinadas propiedades que no tienen ningún rigor científico sino también aprovecharse de la confianza del ciudadano en la ciencia. Es lo que se conoce con el término “marketing pseudocientífico”. Frases como “Activa tus genes”, “Refuerza tus defensas”, etc. están siendo empleadas impunemente para atraer la atención del consumidor. Pero las empresas no son las únicas responsables del caos que rodea al mundo del marketing pseudocientífico. Legisladores, autoridades, medios de comunicación, científicos y sociedades profesionales son algunos de los agentes que también tienen parte de responsabilidad... incluso los consumidores deben cambiar su actitud. En este artículo, centrado en la industria alimentaria, no sólo se denuncian varias estrategias basadas en el mal uso de la ciencia sino que se aportan posibles soluciones para acabar con esta peligrosa tendencia.



Consultar: <http://www.usc.es/revistas/index.php/nacc/article/view/2209/2220>

Anthropological Theory

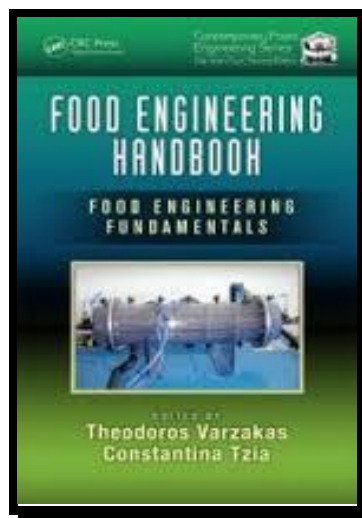
• **David Berliner**, “On exonostalgia”. *Anthropological Theory*, Vol. 14 n° 2 (2014) 373-386.

Abstract

Nostalgia has played a foundational role in the history of anthropology. Historically, our discipline lent its passion for exotic cultures vanishing against the modern world. I call this perspective ‘disciplinary exonostalgia’. In this article, I suggest the persistence of an intimate

entwinement of contemporary anthropology with exonostalgia. I argue that nostalgia never really went away. Moreover, it continues to inform major aspects of the production of anthropological knowledge.

Novedades editoriales



- **Theodoros Varzakas y Constantina Tzia**, “Food Engineering Handbook: Food Engineering Fundamentals”. CRC Press (2014) 608 págs.

Summary

Food Engineering Handbook: Food Engineering Fundamentals provides a stimulating and up-to-date review of food engineering phenomena. Combining theory with a practical, hands-on approach, this book covers the key aspects of food engineering, from mass and heat transfer to steam and boilers, heat exchangers, diffusion, and absorption. A complement to Food Engineering Handbook: Food Process Engineering, this text:

- Explains the interactions between different food constituents that might lead to changes in food properties
- Describes the characterization of the heating behavior of foods, their heat transfer, heat exchangers, and the equipment used in each food engineering method
- Discusses rheology, fluid flow, evaporation, and distillation and includes illustrative case studies of food behaviors



<http://www.crcpress.com/product/isbn/9781482261691>



- “Guía sobre la información alimentaria facilitada al Consumidor - Reglamento (UE) N° 1169/2011”. FIAB (2014) 104 págs.



http://aesan.msssi.gob.es/AESAN/docs/docs/notas_prensa/guia_fiab.pdf



AGENDA (CONGRESOS, FERIAS, SEMINARIOS, ETC.)

- 9 y 10 de diciembre de 2014
Chipping Campden (Reino Unido)
HACCP – intermediate
 Workshop organizado por Campden BRI
 Para más información: <http://www.campdenbri.co.uk/training/haccp-intermediate.php>
- 10 de diciembre de 2014
Vitoria-Gasteiz (España)
IV ENCUENTRO ESCUELA DE ALIMENTACIÓN EROSKI – Comer sano, crecer fuertes. Retos en la prevención de la obesidad infantil
 Para más información: organización.eventos@sprim.com

- 10-12 de diciembre de 2014

York (Reino Unido)

Trace Elements in Food

Para más información:

<https://secure.fera.defra.gov.uk/ifstl/downloadBlob.cfm?id=25>

- 19-23 de enero de 2015

York (Reino Unido)

PAHs in Food

Para más información:

<https://secure.fera.defra.gov.uk/ifstl/downloadBlob.cfm?id=24>

- 21 y 22 de enero de 2015

Washington (EE.UU.)

1st Annual Food Tank Summit

Para más información: <http://foodtank.com/news/2014/11/announcing-the-1st-annual-food-tank-summit-in-partnership-with-the-george-w>

- 22-25 de enero de 2015

Londres (Reino Unido)

IFE LONDON 2015

Para más información: <http://www.ife.co.uk/>

ETIQUETADO:

EL REGLAMENTO (UE) Nº 1169/2011, DE 25 DE OCTUBRE DE 2011, SOBRE LA INFORMACIÓN ALIMENTARIA FACILITADA AL CONSUMIDOR, PASO A PASO...

Ante la inminencia de la fecha de aplicación obligatoria del citado Reglamento nº 1169/2011 publicaremos en éste y en los sucesivos Suplementos los elementos básicos de dicha normativa.

ACOFESAL – AIBADA

- En el ámbito del Reglamento nº 1169/2011 se entiende por:

- **Información alimentaria:** la información relativa a un alimento y puesta a disposición del consumidor final por medio de una **etiqueta**, otro material de acompañamiento, o cualquier otro medio, incluyendo herramientas tecnológicas modernas o la comunicación verbal.

- **Etiquetado:** son las menciones, indicaciones, marcas, dibujos o signos relacionados con un alimento y que figuren en el envase, rótulo, **etiqueta**, faja, collarín, o que se refieran o acompañen al mismo.

- **Etiqueta:** son tanto los letreros como las marcas, signos, dibujos u otras descripciones, ya estén impresas, grabadas, estarcidas etc. en un embalaje o envase, o que acompañen al producto alimenticio.

★★★★ **Requisitos que debe cumplir la Información alimentaria:**

★ deberá ser precisa, clara y fácil de comprender para el consumidor.

★ y no deberá:

- ✓ inducir a error sobre los siguientes particulares;
- ✓ las características del alimento y, en particular, sobre la naturaleza, identidad, cualidades, composición, cantidad, duración, país de origen o lugar de procedencia, y modo de fabricación o de obtención;
- ✓ atribuir al alimento efectos o propiedades que no posee;
- ✓ insinuar que el alimento posee características especiales, cuando, en realidad, todos los alimentos similares poseen esas mismas características, en particular poniendo especialmente de relieve la presencia o ausencia de determinados ingredientes o nutrientes;
- ✓ no sugerir, mediante la apariencia, la descripción o representaciones pictóricas, la presencia de un determinado alimento o ingrediente, cuando en realidad un componente presente de forma natural o un ingrediente utilizado normalmente en dicho alimento se ha sustituido por un componente o un ingrediente distinto; y/o
- ✓ atribuir a ningún alimento las propiedades de prevenir, tratar o curar ninguna enfermedad humana, ni hará referencia a tales propiedades (salvo las aguas minerales y alimentos destinados a una alimentación especial).

[Continuará]

