

# Suplemento nº 8 (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. 6
• Agenda	pág. 21

## EN EL BOE (ESPAÑA)

### • Ministerio de Industria, Energía y Turismo

#### Normalización

- Resolución de 9 de abril de 2014, de la Dirección General de Industria y de la Pequeña y Mediana Empresa, por la que se someten a información pública los proyectos de normas europeas e internacionales que han sido tramitados como proyectos de norma UNE, correspondientes al mes de marzo de 2014:

<http://www.boe.es/boe/dias/2014/05/09/pdfs/BOE-A-2014-4919.pdf>

- Resolución de 9 de abril de 2014, de la Dirección General de Industria y de la Pequeña y Mediana Empresa, por la que someten a información pública los proyectos de norma UNE que AENOR tiene en tramitación, correspondientes al mes de marzo de 2014: <http://www.boe.es/boe/dias/2014/05/09/pdfs/BOE-A-2014-4920.pdf>

- Resolución de 9 de abril de 2014, de la Dirección General de Industria y de la Pequeña y Mediana Empresa, por la que se publica la relación de normas europeas que han sido ratificadas durante el mes de marzo de 2014 como normas españolas: <http://www.boe.es/boe/dias/2014/05/13/pdfs/BOE-A-2014-5084.pdf>

- Resolución de 9 de abril de 2014, de la Dirección General de Industria y de la Pequeña y Mediana Empresa, por la que se publica la relación de normas UNE aprobadas por AENOR durante el mes de marzo de 2014:  
<http://www.boe.es/boe/dias/2014/05/13/pdfs/BOE-A-2014-5086.pdf>

### ● Ministerio de Agricultura, Alimentación y Medio Ambiente

#### Subvenciones

- Orden AAA/729/2014, de 28 de abril, por la que se modifica la Orden AAA/2096/2012, de 28 de septiembre, por la que se establecen las bases reguladoras para la concesión de subvenciones a entidades asociativas representativas del sector agrario y alimentario por el desarrollo de actividades de colaboración y representación ante la Administración General del Estado y la Unión Europea, así como para la realización de actividades específicas de especial interés para el sector agroalimentario español:  
<http://www.boe.es/boe/dias/2014/05/06/pdfs/BOE-A-2014-4783.pdf>

- Orden AAA/749/2014, de 30 de abril, por la que convocan, para el año 2014, las subvenciones destinadas a agrupaciones de productores para la realización de proyectos de investigación aplicada e innovación en determinados sectores ganaderos: <http://www.boe.es/boe/dias/2014/05/09/pdfs/BOE-A-2014-4929.pdf>

### ● Ministerio de Educación, Cultura y Deporte

#### Colegios profesionales

- Real Decreto 301/2014, de 25 de abril, por el que se acuerda la segregación de la Delegación de Cantabria del Colegio Oficial de Biólogos:  
<http://www.boe.es/boe/dias/2014/05/16/pdfs/BOE-A-2014-5218.pdf>

### ● Universidades

#### Planes de estudios

- Resolución de 28 de abril de 2014, de la Universidad Complutense de Madrid, por la que se publica el plan de estudios de Máster en Biología Vegetal Aplicada: <http://www.boe.es/boe/dias/2014/05/08/pdfs/BOE-A-2014-4868.pdf>

- Resolución de 28 de abril de 2014, de la Universidad Complutense de Madrid, por la que se publica el plan de estudios de Máster en Zoología:  
<http://www.boe.es/boe/dias/2014/05/08/pdfs/BOE-A-2014-4889.pdf>



- Resolución de 28 de abril de 2014, de la Universidad Complutense de Madrid, por la que se publica el plan de estudios de Máster en Nutrición Humana y Dietética Aplicada:  
<http://www.boe.es/boe/dias/2014/05/09/pdfs/BOE-A-2014-4949.pdf>



DESTACADO

- Resolución de 2 de mayo de 2014, de la Universidad de Salamanca, por la que se corrigen errores en la de 16 de mayo de 2011, por la que se publica el plan de estudios de Graduado en Ingeniería Agroalimentaria: <http://www.boe.es/boe/dias/2014/05/12/pdfs/BOE-A-2014-5022.pdf>

- Resolución de 7 de abril de 2014, de la Universidad de León, por la que se publica el plan de estudios de Máster en Ingeniería Agronómica: <http://www.boe.es/boe/dias/2014/05/19/pdfs/BOE-A-2014-5342.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)



DESTACADO

• DOUE nº L 124 [edición completa: <http://eur-lex.europa.eu/legal-content/ES/TXT/?uri=OJ:L:2014:124:TOC>]

- Reglamento de Ejecución (UE) nº 418/2014 de la Comisión, de 24 de abril de 2014, que **modifica, por lo que respecta a la sustancia ivermectina, el anexo del Reglamento (UE) nº 37/2010, relativo a las sustancias farmacológicamente activas y su clasificación por lo que se refiere a los límites máximos de residuos en los productos alimenticios de origen animal**: [http://eur-lex.europa.eu/legal-content/ES/TXT/?uri=uriserv:OJ.L\\_.2014.124.01.0019.01.SPA](http://eur-lex.europa.eu/legal-content/ES/TXT/?uri=uriserv:OJ.L_.2014.124.01.0019.01.SPA)

• DOUE nº C 136 [edición completa: <http://eur-lex.europa.eu/legal-content/ES/TXT/?uri=OJ:C:2014:136:TOC>]

- 2014/C 136/04: Lista de las autoridades competentes a tenor del artículo 11, apartado 2, de la Directiva 2009/39/CE, relativa a los productos alimenticios destinados a una alimentación especial: [http://eur-lex.europa.eu/legal-content/ES/TXT/?uri=uriserv:OJ.C\\_.2014.136.01.0019.01.SPA](http://eur-lex.europa.eu/legal-content/ES/TXT/?uri=uriserv:OJ.C_.2014.136.01.0019.01.SPA)

• DOUE nº L 138 [edición completa: <http://eur-lex.europa.eu/legal-content/ES/TXT/?uri=OJ:L:2014:138:TOC>]



DESTACADO

- Reglamento (UE) nº 488/2014 de la Comisión, de 12 de mayo de 2014, que modifica el Reglamento (CE) nº 1831/2006 por lo que respecta al **contenido máximo de cadmio en los productos alimenticios**: [http://eur-](http://eur-lex.europa.eu/legal-content/ES/TXT/?uri=OJ:L:2014:138:TOC)

[lex.europa.eu/legal-content/ES/TXT/?uri=uriserv:OJ.L\\_.2014.138.01.0075.01.SPA](http://lex.europa.eu/legal-content/ES/TXT/?uri=uriserv:OJ.L_.2014.138.01.0075.01.SPA)

• [DOUE nº L 139](#) [edición completa: <http://eur-lex.europa.eu/legal-content/ES/TXT/?uri=OJ:L:2014:139:TOC>]

- Reglamento de Ejecución (UE) nº 494/2014 de la Comisión, de 13 de mayo de 2014, por el que se modifica el anexo V del Reglamento (CE) nº 136/2004 en lo relativo a las condiciones de importación y la lista de países mencionada en su artículo 9: [http://eur-lex.europa.eu/legal-content/ES/TXT/?uri=uriserv:OJ.L\\_.2014.139.01.0011.01.SPA](http://eur-lex.europa.eu/legal-content/ES/TXT/?uri=uriserv:OJ.L_.2014.139.01.0011.01.SPA)

• [DOUE nº L 143](#) [edición completa: <http://eur-lex.europa.eu/legal-content/ES/TXT/?uri=OJ:L:2014:139:TOC>]



DESTACADO

- Reglamento (UE) nº 497/2014 de la Comisión, de 14 de mayo de 2014, por el que se modifican el anexo II del Reglamento (CE) nº 1333/2008 del Parlamento Europeo y del Consejo y el anexo del Reglamento (UE) nº 231/2012 de la Comisión por lo que se refiere **al uso de Advantame como edulcorante**: [http://eur-lex.europa.eu/legal-content/ES/TXT/?uri=uriserv:OJ.L\\_.2014.143.01.0006.01.SPA](http://eur-lex.europa.eu/legal-content/ES/TXT/?uri=uriserv:OJ.L_.2014.143.01.0006.01.SPA)

• [DOUE nº L 145](#) [edición completa: <http://eur-lex.europa.eu/legal-content/ES/TXT/?uri=OJ:L:2014:145:TOC>]

- Reglamento Delegado (UE) nº 499/2014 de la Comisión, de 11 de marzo de 2014, por el que se complementan los Reglamentos (UE) nº 1308/2013 y (UE) nº 1306/2013 del Parlamento Europeo y del Consejo modificando el Reglamento de Ejecución (UE) nº 543/2011 de la Comisión en relación con **los sectores de las frutas y hortalizas y de las frutas y hortalizas transformadas**: [http://eur-lex.europa.eu/legal-content/ES/TXT/?uri=uriserv:OJ.L\\_.2014.145.01.0005.01.SPA](http://eur-lex.europa.eu/legal-content/ES/TXT/?uri=uriserv:OJ.L_.2014.145.01.0005.01.SPA)

- Reglamento Delegado (UE) nº 500/2014 de la Comisión, de 11 de marzo de 2014, por el que se completa el Reglamento (UE) nº 1308/2013 del Parlamento Europeo y del Consejo mediante la modificación del Reglamento (CE) nº 288/2009 de la Comisión en lo que atañe a la concesión de ayudas para las medidas de acompañamiento en el marco de un plan de consumo de frutas y hortalizas en las escuelas: [http://eur-lex.europa.eu/legal-content/ES/TXT/?uri=uriserv:OJ.L\\_.2014.145.01.0012.01.SPA](http://eur-lex.europa.eu/legal-content/ES/TXT/?uri=uriserv:OJ.L_.2014.145.01.0012.01.SPA)



DESTACADO

- Reglamento (UE) nº 505/2014 de la Comisión, de 15 de mayo de 2014, por el que se modifica el anexo II del Reglamento (CE) nº 1333/2008 del Parlamento Europeo y del Consejo en lo relativo al **uso de los colorantes de caramelo (E 150a-d) en la cerveza y las bebidas a base de malta**: [http://eur-lex.europa.eu/legal-content/ES/TXT/?uri=uriserv:OJ.L\\_.2014.145.01.0032.01.SPA](http://eur-lex.europa.eu/legal-content/ES/TXT/?uri=uriserv:OJ.L_.2014.145.01.0032.01.SPA)



DESTACADO

- Reglamento (UE) nº 506/2014 de la Comisión, de 15 de mayo de 2014, por el que se modifican el anexo II del Reglamento (CE) nº 1333/2008 del Parlamento Europeo y del Consejo y el anexo del Reglamento (UE) nº 231/2012 de la Comisión por lo que se refiere al **uso del etil lauroil arginato como conservante en determinados productos cárnicos tratados térmicamente**: [http://eur-lex.europa.eu/legal-content/ES/TXT/?uri=uriserv:OJ.L\\_.2014.145.01.0035.01.SPA](http://eur-lex.europa.eu/legal-content/ES/TXT/?uri=uriserv:OJ.L_.2014.145.01.0035.01.SPA)

- DOUE nº L 146 [edición completa: <http://eur-lex.europa.eu/legal-content/ES/TXT/?uri=OJ:L:2014:146:TOC>]



DESTACADO

- Reglamento (UE) nº 491/2014 de la Comisión de 5 de mayo 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 ametoctradina, azoxistrobina, cicloxidim, ciflutrina, dinotefurán, fenbuconazol, fenvalerato, fludioxonil, fluopiram, flutriafol, fluxapiroxad, glufosinato de amonio, imidacloprid, indoxacabo, MCPA, metoxifenoza, pentiopirad, espinetoram y trifloxistrobina en determinados productos**: [http://eur-lex.europa.eu/legal-content/ES/TXT/?uri=uriserv:OJ.L\\_.2014.146.01.0001.01.SPA](http://eur-lex.europa.eu/legal-content/ES/TXT/?uri=uriserv:OJ.L_.2014.146.01.0001.01.SPA)

- DOUE nº L 147 [edición completa: <http://eur-lex.europa.eu/legal-content/ES/TXT/?uri=OJ:L:2014:147:TOC>]

- Reglamento (UE) nº 519/2014 de la Comisión, de 16 de mayo de 2014, que modifica el Reglamento (CE) nº 401/2006 en lo relativo a **los métodos de muestreo de los lotes de gran tamaño, las especias y los complementos alimenticios; las normas de referencia para las toxinas T-2 y HT-2 y para la citrinina, y los métodos analíticos de cribado**: [http://eur-lex.europa.eu/legal-content/ES/TXT/?uri=uriserv:OJ.L\\_.2014.147.01.0029.01.SPA](http://eur-lex.europa.eu/legal-content/ES/TXT/?uri=uriserv:OJ.L_.2014.147.01.0029.01.SPA)





## Tribunal de Justicia de la Unión Europea



DESTACADO

● Sentencia de 8 de mayo de 2014 - **BIMBO DOUGHNUTS** - Asunto C-591/12 P.  
 «Recurso de casación - **Marca comunitaria** - Procedimiento de oposición - **Solicitud de registro de la marca denominativa BIMBO DOUGHNUTS** - **Marca denominativa española anterior DOGHNUTS** - Motivos de denegación relativos - **Reglamento (CE) nº 40/94 - Artículo 8, apartado 1, letra b)** - **Apreciación global del riesgo de confusión - Posición distintiva y autónoma de un elemento de una marca denominativa compuesta.**»: <http://eur-lex.europa.eu/legal-content/ES/TXT/HTML/?uri=CELEX:62012CJ0591&from=ES>

Consultar también: [http://e-contrast.blogspot.com.es/2014/05/jurisprudencia-del-tjue\\_15.html](http://e-contrast.blogspot.com.es/2014/05/jurisprudencia-del-tjue_15.html)

## DOCUMENTOS



### - Comisión Europea -

☆ Notificación de un proyecto legislativo de un Estado miembro de la UE en virtud de la Directiva 98/34/CE:

◇ FINLANDIA - Notification Number: **2014/208/FIN** - End of Standstill Period: 4-Ago-2014 - Decreto del Ministerio de Agricultura y Silvicultura sobre la indicación de menciones en los alimentos:

- El Decreto regula los requisitos lingüísticos aplicables a la indicación de las menciones alimentarias obligatorias en los alimentos envasados.
- El Decreto regula la identificación de los lotes de alimentos.
- El Decreto regula la indicación de menciones de determinadas sustancias o productos que causan alergias o intolerancias en relación con los alimentos no envasados.
- El Decreto regula la indicación de otras menciones obligatorias en los alimentos no envasados en los puntos de transferencia de los alimentos. El punto de transferencia del alimento puede ser un establecimiento minorista o un establecimiento de restauración.



Consultar (no disponemos de la versión española):

<http://ec.europa.eu/enterprise/tris/pisa/app/search/index.cfm?fuseaction=getdraft&inum=2016529>



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

• Semana 19 (2014):



■ **alerta** 07/05/2014 Ref 2014.0625 (BE): mercury (1.52 mg/kg - ppm) in frozen skinless and boneless swordfish loins (*Xiphias gladius*) from Indonesia, packaged in Belgium [fish and fish products];



■ **alerta** 07/05/2014 Ref. 2014.0623 (SK): undeclared peanut (18.6 mg/kg - ppm) in chocolate figure (shape of chickens) from Italy, via Austria [cocoa and cocoa preparations, coffee and tea];



■ **alerta** 06/05/2014 Ref. 2014.0617 (IT): unauthorised substance sildenafil thiono analogue (14.7 %) in food supplement from the Czech Republic [dietetic foods, food supplements, fortified foods];



■ **alerta** 09/05/2014 Ref. 2014.0641 (FR): *Bacillus cereus* (between  $3.4 \times 10^6$  and  $5 \times 10^6$  CFU/g) in sweet pepper from **Spain** [herbs and spices];



■ **producto rechazado en la frontera** 09/05/2014 Ref. 2014.ASZ (GB): missing import declaration for sesame seed oil from Japan [fats and oils];



■ **alerta** 09/05/2014 Ref. 2014.0644 (GB): inadequate thermal processing of plum bread & butter pudding from the United Kingdom [prepared dishes and snacks];



■ **alerta** 08/05/2014 Ref. 2014.0631 (IT): mercury (2.03 mg/kg - ppm) in frozen mako shark (*Isurus oxyrinchus*) from Portugal [fish and fish products];



■ **alerta** 08/05/2014 Ref. 2014.0628 (NL): benzo(a)pyrene (33 µg/kg - ppb) in organic green tea extract from the United Kingdom [dietetic foods, food supplements, fortified foods food];

<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** 05/05/2014 Ref. 2014.0615 (BE): cadmium (0.31: 0.30 mg/kg - ppm) in fresh spinach from Belgium [fruits and vegetables];



■ **alerta** 05/05/2014 Ref. 2014.0613 (BE): residue level above MRL for doxycycline (146 µg/kg - ppb) in chilled chicken from Belgium [poultry meat and poultry meat products];



■ **producto rechazado en la frontera** 08/05/2014 Ref. 2014.ASX (MT): unauthorised placing on the market of relax tea containing St. John Wort (*Hypericum perforatum*) from the United States [dietetic foods, food supplements, fortified foods];



■ **alerta** 08/05/2014 Ref.: 2014.0633 (IT): mercury (2.6 mg/kg - ppm) in frozen mackerel shark fillets (*Isurus oxyrinchus*) from Spain [fish and fish products];



■ **alerta** 08/05/2014 Ref. 2014.0629 (IT): mercury (1.89 mg/kg - ppm) in frozen blue shark from Portugal [fish and fish products];



■ **producto rechazado en la frontera** 07/05/2014 Ref. 2014.ASV (CY): too high content of colour E 110 - Sunset Yellow FCF (50.6 mg/kg - ppm) in carbonated orange soft drinks from Saudi Arabia, via the United Arab Emirates [non-alcoholic beverages];



■ **producto rechazado en la frontera** 07/05/2014 Ref. 2014.ASU (ES): unauthorised substance chlorate (0.03 mg/kg - ppm) in melons from Honduras [fruits and vegetables];



■ **alerta** 07/05/2014 Ref. 2014.0627 (FR): too high count of *Escherichia coli* (330 CFU/100g) in chilled oysters from France [bivalve molluscs and products thereof];



■ **alerta** 05/05/2014 Ref. 2014.0610 (DE): unauthorised substance chlorate (0.8; 3.9 mg/kg - ppm) in frozen broccoli from **Spain**, via Belgium [fruits and vegetables];



■ **producto rechazado en la frontera** 07/05/2014 Ref. 2014.AST (GB): aflatoxins (B1 = 7.2 µg/kg - ppb) in whole dried chillies from India [fruits and vegetables];



■ **producto rechazado en la frontera** 07/05/2014 Ref. 2014.ASS (FI): too high content of sulphite (175; 180; 345 mg/kg - ppm) in dried banana, pineapple, mango from the Philippines [fruits and vegetables];



■ **producto rechazado en la frontera** 06/05/2014 Ref. 2014.ASR (FR): fipronil (0.015 mg/kg - ppm) in chilli peppers from the Dominican Republic [fruits and vegetables];



■ **producto rechazado en la frontera** 06/05/2014 Ref. 2014.ASQ (ES): cadmium (1.3 mg/kg - ppm) in frozen mussels (*Mytilus chilensis*) from Chile [bivalve molluscs and products thereof];



■ **producto rechazado en la frontera** 06/05/2014 Ref. 2014.ASP (DE): *Salmonella* group C (in 2 out of 5 samples /25g) in frozen seasoned turkey breasts from Brazil [poultry meat and poultry meat products];





■ **producto rechazado en la frontera** 06/05/2014 Ref. 2014.ASO (**ES**): unauthorised use of colour E 110 - Sunset Yellow FCF (0.01 %) in sauce from the Dominican Republic [soups, broths, sauces and condiments];



■ **producto rechazado en la frontera** 06/05/2014 Ref. 2014.ASN (IT): mercury (0.662 mg/kg - ppm) in frozen snapper (*Pagrus auratus*) from New Zealand [fish and fish products food]; y



■ **alerta** 05/05/2014 Ref. 2014.0609 (IT): mercury (2.7 mg/kg - ppm) in frozen blue shark (*Prionace glauca*) from Portugal [fish and fish products].

● **Semana 18 (2014):**



■ **alerta** 02/05/2014 Ref. 2014.0608 (IT): shigatoxin-producing *Escherichia coli* in chilled unboned veal meat (vacuum packaged) from the Netherlands [meat and meat products (other than poultry)];



■ **alerta** 02/05/2014 Ref. 2014.0602 (FR): *Listeria monocytogenes* (500 CFU/g) in raw milk cheese from France [milk and milk products];



■ **alerta** 02/05/2014 Ref. 2014.0596 (DK): *Salmonella* Stanley in frozen salted chicken from Thailand [poultry meat and poultry meat products];



■ **alerta** 29/04/2014 Ref.: 2014.0582 (FR): *Salmonella enteritidis* (presence /25g) in frozen chicken strips with tendons from Poland, via Germany [poultry meat and poultry meat products food];



■ **alerta** 28/04/2014 Ref.: 2014.0572 (FR): *Salmonella typhimurium* in frozen turkey shoulders from Italy [poultry meat and poultry meat products];



■ **alerta** 28/04/2014 Ref. 2014.0571 (DE): *Salmonella* spp. (presence) in skimmed milk powder from Poland, via the Netherlands [milk and milk products];



■ **alerta** 28/04/2014 Ref. 2014.0567 (BE): residue level above MRL for sulfadiazine (280 µg/kg - ppb) in porc meat from Belgium [meat and meat products (other than poultry)];



■ **producto rechazado en la frontera** 02/05/2014 Ref. 2014.ASM (**ES**): unauthorised use of colour E 110 - Sunset Yellow FCF in biscuits different flavours from the Dominican Republic [other food product / mixed];



■ **alerta** 30/04/2014 Ref. 2014.0592 (FR): *Listeria monocytogenes* (< 100 CFU/g) in raw goat milk cheese from France [milk and milk products];



■ **alerta** 29/04/2014 Ref. 2014.0584 (LV) polycyclic aromatic hydrocarbons (50.7 µg/kg - ppb) in smoked sprats in oil from Latvia [fish and fish products];



■ **alerta** 29/04/2014 Ref. 2014.0574 (FR): *Salmonella enteritidis* (presence /25g) in frozen chicken fillet from Poland, via Germany [poultry meat and poultry meat products];



■ **producto rechazado en la frontera** 02/05/2014 Ref. 2014.ASL (GB): omethoate and dimethoate (sum: 0.92 mg/kg - ppm) in fresh green beans from Kenya [fruits and vegetables food];



■ **producto rechazado en la frontera** 02/05/2014 Ref. 2014.ASK (BG): malathion (0.057 mg/kg - ppm) in fresh peppers from Turkey [fruits and vegetables];



■ **producto rechazado en la frontera** 02/05/2014 Ref. 2014.ASJ (GB): absence of health certificate(s) for corn sticks from China [cereals and bakery products];



■ **producto rechazado en la frontera** 02/05/2014 Ref. 2014.ASI (GB): Salmonella (present /25g) in paan / betel leaves from India [fruits and vegetables];



■ **producto rechazado en la frontera** 02/05/2014 Ref. 2014.ASH (GB): improper health certificate(s) for okra from India [fruits and vegetables food];



■ **producto rechazado en la frontera** 02/05/2014 Ref. 2014.ASG (GB): Salmonella spp. (in 2 out of 5 samples /25g) in paan leaves from India [fruits and vegetables];



■ **alerta** 29/04/2014 Ref. 2014.0607 (FR): Salmonella typhimurium (presence /25g) in frozen turkey wings from France [poultry meat and poultry meat products];



■ **alerta** 29/04/2014 Ref. 2014.0605 (FR): deoxynivalenol (DON) (746; 832 µg/kg - ppb) in corn cakes from Belgium [cereals and bakery products];



■ **alerta** 29/04/2014 Ref. 2014.0604 (SE): Salmonella spp. (presence /25g) in frozen spiced turkey breasts from Brazil, via the Netherlands [poultry meat and poultry meat products];



■ **alerta** 02/05/2014 Ref. 2014.0603 (GB): incorrect labelling (undeclared presence of gluten, peanut.) on flavoured cereal bars from the United Kingdom [confectionery];



■ **alerta** 30/04/2014 Ref. 2014.0594 (DE): aflatoxins (B1 = 5.79 µg/kg - ppb) in madras curry powder from India, via the United Kingdom [herbs and spices];



■ **alerta** 30/04/2014 Ref. 2014.0593 (RO): Salmonella spp. (presence /25g) in bar chocolate with coconut flakes from Poland [confectionery];



■ **alerta** 30/04/2014 Ref. 2014.0589 (NL): aflatoxins (B1 = 144; Tot. = 187 µg/kg - ppb) in garlic cracker nuts from the Philippines, via Germany [nuts, nut products and seeds];



■ **alerta** 30/04/2014 Ref. 2014.0588 (NL): aflatoxins (B1 = 72; Tot. = 83 µg/kg - ppb) in cracker nuts from the Philippines, via Germany [nuts, nut products and seeds];



■ **producto rechazado en la frontera** 29/04/2014 Ref. 2014.ASD (NL): Salmonella spp. (presence /25g) in frozen salted chicken breast from Argentina [poultry meat and poultry meat products];



■ **alerta** 29/04/2014 Ref. 2014.0585 (DE): glass fragments in ice shakes from Germany [ices and desserts];



■ **alerta** 29/04/2014 Ref. 2014.0576 (IE): unauthorised substances phenylbutazone (9.1 µg/kg - ppb) and oxyphenylbutazone (> 20 µg/kg - ppb) in chilled horse meat from Ireland [meat and meat products (other than poultry)];



■ **producto rechazado en la frontera** 29/04/2014 Ref. 2014.ASC (RO): unsuitable transport conditions (rusty and deteriorated barrels) for honey from Moldova [honey and royal jelly];



■ **producto rechazado en la frontera** 29/04/2014 Ref. 2014.ASB (ES): parasitic infestation with Anisakis of chilled silver scabbardfish (*Lepidopus caudatus*) from Morocco [fish and fish products];



■ **producto rechazado en la frontera** 28/04/2014 Ref. 2014.ASA (LT): *Salmonella* Mbandaka (presence /25g) in hulled sesame seeds (*Sesamum* spp.) from India [nuts, nut products and seeds];



■ **producto rechazado en la frontera** 28/04/2014 Ref. 2014.ARZ (NL): *Salmonella* spp. (presence /25g) in frozen salted chicken half breasts from Brazil [poultry meat and poultry meat products];



■ **producto rechazado en la frontera** 28/04/2014 Ref.: 2014.ARY (NL): *Salmonella* spp. (presence /25g) in frozen chicken fillets (*Gallus domesticus*) from Brazil [poultry meat and poultry meat products];



■ **producto rechazado en la frontera** 28/04/2014 Ref. 2014.ARX (NL): *Salmonella* spp. (presence /25g) in frozen salted chicken fillets from Brazil [poultry meat and poultry meat products]; y



■ **producto rechazado en la frontera** 28/04/2014 Ref. 2014.ARW (GB): prohibited substance chloramphenicol (0.32 µg/kg - ppb) in frozen dried shrimp mix from Myanmar [crustaceans and products thereof].





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



DESTACADO

♦ **Dinamarca** (Medidas para la identificación y gestión de los riesgos a lo largo de la cadena alimentaria, incluyendo los aceites, grasas y productos derivados):

Audit number 2013-6749 - Audit period Sep 2013 (Published 16/04/2014)

- Report: [http://ec.europa.eu/food/fvo/act\\_getPDF.cfm?PDF\\_ID=10993](http://ec.europa.eu/food/fvo/act_getPDF.cfm?PDF_ID=10993)

- Competent Authority comments on the draft report:

[http://ec.europa.eu/food/fvo/act\\_getPDFannx.cfm?ANX\\_ID=7584](http://ec.europa.eu/food/fvo/act_getPDFannx.cfm?ANX_ID=7584)

- Competent Authority response to report recommendations:

[http://ec.europa.eu/food/fvo/act\\_getPDFannx.cfm?ANX\\_ID=7583](http://ec.europa.eu/food/fvo/act_getPDFannx.cfm?ANX_ID=7583)

♦ **Grecia** (Productos ecológicos):

Audit number 2013-6645 - Audit period Nov 2013 (Published 15/05/2014)

- Report: [http://ec.europa.eu/food/fvo/act\\_getPDF.cfm?PDF\\_ID=11037](http://ec.europa.eu/food/fvo/act_getPDF.cfm?PDF_ID=11037)

- Competent Authority comments on the draft report:

[http://ec.europa.eu/food/fvo/act\\_getPDFannx.cfm?ANX\\_ID=7634](http://ec.europa.eu/food/fvo/act_getPDFannx.cfm?ANX_ID=7634)

- Competent Authority response to report recommendations:

[http://ec.europa.eu/food/fvo/act\\_getPDFannx.cfm?ANX\\_ID=7635](http://ec.europa.eu/food/fvo/act_getPDFannx.cfm?ANX_ID=7635)



- **UE:** Documentos recientemente publicados por la EFSA:

- “Scientific Opinion on Dietary Reference Values for iodine”

#### Abstract

Following a request from the European Commission, the Panel on Dietetic Products, Nutrition and Allergies (NDA) derived Dietary Reference Values (DRVs) for iodine, which are provided as Adequate Intake (AI). Iodine is essential for the synthesis of thyroid hormones. Through these hormones, iodine has an important role in energy-yielding metabolism and many other physiological processes. Iodine deficiency is associated with an increased frequency of goitre and hypothyroidism in a population. The AI for iodine is based on a large epidemiological study in European school-aged children showing that goitre prevalence is lowest for a urinary iodine concentration above around 100 µg/L. From

<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/>.

this study, a urinary iodine concentration of  $\geq 100 \mu\text{g/L}$  has been accepted as the threshold indicating sufficient iodine intake of school-aged children. In the absence of similar suitable data for other age groups it is proposed that this threshold also be applied for adults, infants and young children. Taking into account urinary volume and an absorption efficiency for iodine of 92 %, an AI of  $150 \mu\text{g/day}$  is proposed for adults. For infants aged 7–11 months and for children, AIs range between  $70 \mu\text{g/day}$  and  $130 \mu\text{g/day}$ . For pregnant women, an AI of  $200 \mu\text{g/day}$  is proposed, taking into account additional needs due to increased maternal thyroid hormone production and the iodine uptake by the fetus, placenta and amniotic fluid. The proposed AI for lactating women of  $200 \mu\text{g/day}$  takes into account the existence of large iodine stores in conditions of adequate iodine status before pregnancy and considers that a full compensation for the iodine secreted in breast milk is not justified for the derivation of an AI for iodine for lactating women.



**Consultar:** <http://www.efsa.europa.eu/en/efsajournal/doc/3660.pdf>

- “Scientific Opinion on the safety and efficacy of L-threonine produced by *Escherichia coli* for all animal species, based on a dossier submitted by HELM AG on behalf of Global Bio-Chem Technology”

#### Abstract

The product L-threonine, technically pure, is a feed additive produced by fermentation with a genetically (GM) modified strain of *Escherichia coli*. L-threonine is an essential amino acid for all animal species. It is commonly considered the second or third limiting amino acid in cereal-based diets for pigs and poultry, respectively. It is widely used in the feed industry to optimise the dietary protein. The amino acid L-threonine itself is considered safe for the target animals, the consumer and the environment. However, the genetic modification, including the presence/absence of recombinant DNA and of antibiotic resistance genes in the product, is insufficiently characterised. Consequently, the FEEDAP Panel cannot conclude on the safety of the L-threonine produced by fermentation with this recombinant strain of *E. coli* for target animals, consumers, users and the environment. Regardless of the assessment of the genetic modification, the FEEDAP Panel has concerns about the safety of amino acids, including L-threonine, for target species when administered via water for drinking. From results provided, it is concluded that there is no concern for users in respect of respiratory toxicity or skin or eye irritancy. In the absence of any data on sensitisation it must be concluded that the product may have potential to be a dermal sensitiser. The amino acid L-threonine itself does not pose any risk to the environment. The product L-threonine is an efficacious source of supplemented amino acid to maintain or restore the adequate balance of dietary amino acids for all non-ruminant species. Supplemental threonine is mainly degraded by ruminal microbiota, if not given in a protected form.



**Consultar:** <http://www.efsa.europa.eu/en/efsajournal/doc/3674.pdf>

### • Join EFSA’s scientific panels

In April 2014, EFSA launched a call to renew membership of its Scientific Committee and eight of its ten Scientific Panels. The call is addressed to scientists who wish to be considered for membership of the Scientific Committee [<http://www.efsa.europa.eu/en/panels/scer.htm>] and the following Scientific Panels:

- Additives and products or substances used in animal feed (FEEDAP):  
<http://www.efsa.europa.eu/en/panels/feedap.htm>

- Animal health and welfare (AHAW): <http://www.efsa.europa.eu/en/panels/ahaw.htm>
- Biological hazards (BIOHAZ): <http://www.efsa.europa.eu/en/panels/biohaz.htm>
- Contaminants in the food chain (CONTAM): <http://www.efsa.europa.eu/en/panels/contam.htm>
- Dietetic products, nutrition and allergies (NDA): <http://www.efsa.europa.eu/en/panels/nda.htm>
- Genetically modified organisms (GMO): <http://www.efsa.europa.eu/en/panels/gmo.htm>
- Plant health (PLH): <http://www.efsa.europa.eu/en/panels/plh.htm>
- Plant protection products and their residues (PPR): <http://www.efsa.europa.eu/en/panels/pesticides.htm>

The current members of the Scientific Committee and the above-mentioned Scientific Panels are serving a three-year term of office that is due to expire in mid-2015.

The new members will be appointed for the following three-year term starting in July 2015.

Experts' work will be visible to the scientific community through the EFSA Journal, indexed in several key bibliographic databases.

Applications are invited from high-calibre scientists on the EFSA website [<https://http!%20%20%20/www.efsa.europa.eu/en/scpanels/memberscall2011.htm>] by 18 June 2014.



#### ● Noticias de la Fundación **Triptolemos**, edición de mayo de 2014:

La visión de Fundación **Triptolemos** es la de un modelo global del sistema alimentario<sup>4</sup>. Colabora en la optimización y articulación de su funcionamiento, para que redunde en una mayor disponibilidad y calidad de los alimentos, y en

<sup>4</sup> Véase: [http://www.triptolemos.org/archivos/MAGRAMA\\_SAG...pdf](http://www.triptolemos.org/archivos/MAGRAMA_SAG...pdf).



la confianza y dignificación, en un entorno de sostenibilidad global. Está abierta a cualquier nueva incorporación que comparta sus objetivos.



Consultar: <https://app.box.com/s/bvvbxna3zuc45k3ycbpb>

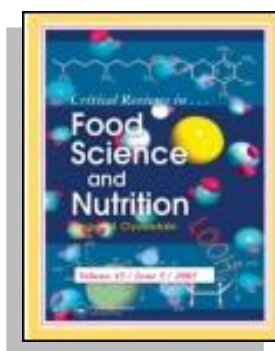


• **Artículos de revista** que pueden interesarles:

- **Joaquim Pallisera Lloveras, Antonio Velarde Calvo y Antoni Dalmau Bueno**, “Requisitos religiosos en relación al sacrificio de animales para carne Halal y Kosher - Puntos críticos sobre el bienestar animal”. *Eurocarne*, nº 225 (2014) 48-64.

Resumen

Los autores presentan una guía basada en los documentos del proyecto europeo DIALREL, sobre las características que deben cumplir los alimentos cárnicos para ser considerados Halal o Kosher, centrándose en los puntos clave relacionados con el sacrificio de los animales.



• **Aly Farag El Sheikhaab y Didier Montec**, “How to Determine the Geographical Origin of Seafood?”. *Critical Reviews in Food Science and Nutrition* (2014) DOI:10.1080/10408398.2012.745478.



Publicado como avance *on line* el 16 de mayo de 2014

Abstract

Traceability of seafood is a much needed service for the seafood industry. Current ways of tracing seafood are minimal while tracing of shellfish is nearly nonexistent. Tracing fish and shellfish are necessary for indicating where the fish and shellfish were fished from, farmed and packed from. This study reviews history of traceability of aquaculture and analytical approaches to verify the origin of seafood. It then describes the new molecular technique of the traceability by using PCR-DGGE to discriminate the geographical origin of fish (cases studies of Pangasius fish from Viet Nam and Sea bass fish from France) by

analysis the DNA fragments of microorganisms (bacteria) on fish. This method is based on the assumption that the microbial communities of food are specific to a geographic area.

Key Words: seafood, traceability, analytical techniques, microbial communities, PCR\DGGE, geographical origin

Para más información, consultar:

<http://www.tandfonline.com/doi/abs/10.1080/10408398.2012.745478#.U3dwsOlZpio>



## Food Safety News

*Breaking news for everyone's consumption*

- BRASIL: posibles casos de “vacas locas”.

En su edición de 14 de mayo de 2014 el boletín “Food Safety News” publicó un breve comentario titulado “Brazil’s Second Cow With BSE Likely An Atypical Case”. Resumimos a continuación dicha nota:

«The animal with bovine spongiform encephalopathy (BSE) recently found in Brazil was probably an atypical case, according to the Animal Health and Veterinary Laboratory in Weybridge, England.

Atypical BSE, or “mad cow” disease, is a form of the prion disease not associated with the animal’s consumption of feed.

The finding means it is unlikely the World Organization for Animal Health will make any change in Brazil’s “insignificant” risk status for BSE.

Brazil moved much more quickly to report the collapse of the 12-year-old cow with “nerve disease” discovered at a slaughterhouse in the cattle-producing state of Mato Grosso than it did with its first case of BSE in 2010.

It took two years for Brazil to report the existence of the first investigation, which was also ruled by OIE to be an atypical BSE case.

The lab work showing atypical BSE was not conclusive, meaning that OIE has not closed the case. There’s never been a finding for a classic BSE case in Brazil.

More than a dozen countries temporarily banned Brazilian beef after the first BSE case, and this second case has already caused Peru and Egypt to impose new 180-day beef import bans. Others may follow.

Egypt, which buys about 10 percent of Brazil's exported beef, limited its ban to the state of Mato Grosso. Peru's purchases amount to less than 1 percent of Brazil's beef exports, which totaled 1.5 million tons last year....».

Sigue en: Food Safety News [<http://www.foodsafetynews.com/2014/05/brazils-second-cow-with-bse-is-likely-an-atypical-case/#.U3SjKOIZpjo>]

Publicado también en “Food Safety News” [“Cattlemen Object on Food-Safety Grounds to USDA Allowing More Brazilian Beef Imports”(nota de Dan Flynn, fechada 15 de mayo de 2014)]:

« With beef prices in the U.S. reaching stratospheric levels, looking to one of our top-10 trading partners for increased supply would seem to be in the best interest of hard-pressed American consumers. But the Denver-based National Cattlemen's Beef Association says that action by USDA's Animal and Plant Health Inspection Service opening the U.S. to importation... ».

Sigue en: Food Safety News [<http://www.foodsafetynews.com/2014/05/usdas-opening-to-beef-from-brazil-blocked-by-food-safety-concerns/#.U3SovelZpjo>]



DESTACADO

• **“Strategies for risk oriented inspections between customers and suppliers in agri-food supply chains”.** Institut für Tierwissenschaften (2014)  
175 págs.

Abstract

One of the primary outcomes of this thesis has been to develop an assessment model of the operational and organisational structure with regard to the AMOR approach (Alliances for the Mutual Organisation of Risk oriented inspection strategies). The AMOR model comprises the formation of an alliance between suppliers and customers in the supply chain for mutual benefit. Collaboration in the alliance is realised by jointly organising inspections which are performed in a risk oriented manner.

To advance AMOR principles, it has been necessary to understand typical actors and their tasks in relation to intercompany quality and risk management. A fundamental contribution of this work has been an extensive investigation of the structures of pork producing chains to determine the key actors coordinating quality management strategies. Based on the results, a novel chain coordination model has been developed. With respect to risk management systems, this thesis has contributed an assessment of their fitness in relation to the key aspects of AMOR, including risk orientation and collaboration with suppliers and/or customers.

It has been ascertained that more than half (55%) of the 119 surveyed companies of all industry sectors already use a risk management system to perform risk oriented inspections.

Furthermore, it has been established that collaboration on risk management takes place: 56 companies collaborate with suppliers, 47 with customers.

The thesis expatiates on three forms of AMOR alliances and contributes a complete characterisation of the four principles underpinning the concept: (1) inspection design, (2) tasks and responsibilities, (3) information and communication structure, (4) costs/efforts and benefits to all parties. Regarding the three forms of alliance differentiation can be made between an alliance a) amongst one or more suppliers and one or more customers; b) complemented by a private sector third-party or c) by a public (or semi-public) sector third-party.

Further results of empirical studies and interviews with industry professionals have discovered a strong willingness on the part of supply chain actors for AMOR inspections to become more widespread in industry as well as concrete examples of implementation.

In consideration of the four aforementioned principles a scoring model has been proposed to determine the extent of AMOR adoption amongst companies of the agri-food supply chain. The model consists of 20 statements regarding the organisation of inspections within an alliance, which are assessed each on a scale from 0 to 5 points. In the model a maximum score of 100 can be achieved, implying implementation of the principles to their full extent. Based on the obtained score, five categories of AMOR adoption can be differentiated: AMOR professional, expert, beginner, uncoordinated, non-AMOR. Depending on the category, the proposed strategies for improvement of the respective operational and organisational structure varies. The effectiveness of the proposed scoring scheme has been evaluated utilising four alliances. Two alliances have achieved a high degree of adoption (84 and 80 points), none of the cases have achieved the maximum score, offering ample room for improvement.



**Consultar:** <http://hss.ulb.uni-bonn.de/2014/3547/3547.pdf>



- **Shane Starling**, “EFSA commits to fresh gut and immune health claim guidance”. Nutra ingredients.com (16 de mayo de 2014):

<http://www.nutraingredients.com/Regulation/EFSA-commits-to-fresh-gut-and-immune-health-claim-guidance>





DESTACADO

• **Elena Espeitx Bernat y Juanjo Cáceres Nevot**, “Las nuevas tecnologías aplicadas a la alimentación: factores de aceptación y rechazo en Cataluña”. Generalitat de Catalunya (2014) 189 págs.



Consultar:

[http://www.gencat.cat/salut/acsa/html/es/dir3539/noves\\_tecno\\_aliment\\_cast.pdf](http://www.gencat.cat/salut/acsa/html/es/dir3539/noves_tecno_aliment_cast.pdf)<sup>5</sup> o

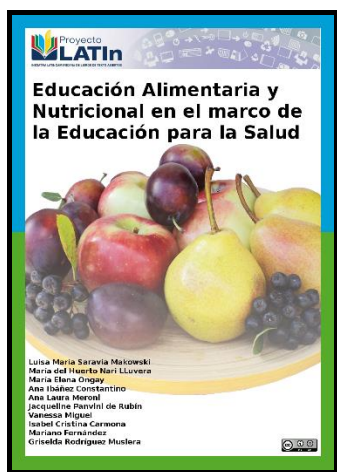
[http://www.gencat.cat/salut/acsa/html/ca/dir3538/noves\\_tecno\\_aliment\\_cat.pdf](http://www.gencat.cat/salut/acsa/html/ca/dir3538/noves_tecno_aliment_cat.pdf)<sup>6</sup>




---

<sup>5</sup> Versión castellana.

<sup>6</sup> Versión catalana.



DESTACADO

● **Luisa Saravia Makowski** y otros, “Educación Alimentaria y Nutricional en el marco de la Educación para la Salud”. LATIn - Iniciativa Latinoamericana de Libros de Texto Abiertos (2014) 186 págs.



Consultar:

[http://latinproject.org/books/Educacion\\_Alimentaria\\_y\\_Nutricional\\_CC\\_BY-SA\\_3.0.pdf](http://latinproject.org/books/Educacion_Alimentaria_y_Nutricional_CC_BY-SA_3.0.pdf)



DESTACADO

● *Del blog Food law latest* – “Q&A to EU Commission – Labelling of nanomaterials and food additives – Which future for this indication?": <http://foodlawlatest.com/2014/05/08/qa-to-eu-commission-labelling-of-nanomaterials-and-food-additives-which-future-for-this-indication/>

DESTACADO

● *Del blog HACCEUROPA* - “New Technique For Detecting Listeria Contamination In Food”: [http://www.haccpeuropa.com/2014/05/08/new-technique-detecting-listeria-contamination-food/?utm\\_source=HACCPEuropa+Newsletter&utm\\_campaign=41cd1fcf79-Weekly\\_Update\\_May\\_06\\_May\\_12\\_5\\_13\\_2014&utm\\_medium=email&utm\\_term=0\\_ae34c5635d-41cd1fcf79-95887573](http://www.haccpeuropa.com/2014/05/08/new-technique-detecting-listeria-contamination-food/?utm_source=HACCPEuropa+Newsletter&utm_campaign=41cd1fcf79-Weekly_Update_May_06_May_12_5_13_2014&utm_medium=email&utm_term=0_ae34c5635d-41cd1fcf79-95887573)

● *Del blog e.CONTRAST.org* - “Las redes de valor en respuesta a la demanda”: <http://e-contrast.blogspot.com.es/>





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

- 29 de mayo de 2014

Barcelona (España)

### **REACH24H Europe Seminar 2014: understand China's fast developing regulatory environment**

Para más información: <https://chemlinked.com/events/reach24h-europe-seminar-2014-understand-chinas-fast-developing-regulatory-environment>

- 2 de junio de 2014

Bruselas (Bélgica)

### **EU Food Law: What's on the Menu? Sustainable Food**

Para más información: <http://www.ies.be/policy-forum/eu-food-law-what%E2%80%99s-menu> o enviar un mensaje electrónico a: Dra. Gloria González Fuster - Research Group on Law, Science, Technology & Society (LSTS) - Vrije Universiteit Brussel: [Gloria.Gonzalez.Fuster@vub.ac.be](mailto:Gloria.Gonzalez.Fuster@vub.ac.be)

- 2 y 3 de junio de 2014

Tlalnepantla (México)

### **Food Defense y Prevención de ataques maliciosos en la Industria de Alimentos**

Para más información: <http://inscripciones-seminariosmexico.delcen.com/index.php/component/content/article/16-contenidos-seminarios/81-food-defense-y-prevencion-de-ataques-maliciosos-en-la-industria-de-alimentos>

- 2 y 3 de junio de 2014

Toluca (México)

### **Análisis de Riesgos para Implementar Programas de Prerrequisitos acorde con GFSI**

Para más información: <http://inscripciones-seminariosmexico.delcen.com/index.php/component/content/article/16-contenidos-seminarios/66-analisis-de-riesgos-para-implementar-programas-de-prerrequisitos>

- 2-6 de junio de 2014

York (Reino Unido)

### **Food Virology**

Para más información:

<https://secure.fera.defra.gov.uk/ifstl/downloadBlob.cfm?id=26>

- 4 y 5 de junio de 2014

Bruselas (Bélgica)

### **RNA interference (RNAi) based genetically modified (GM) plants**

Seminario organizado por la EFSA

Para más información, enviar un mensaje electrónico a: [rmai2014@efsa.europa.eu](mailto:rmai2014@efsa.europa.eu)