

# Suplemento nº 11 (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. 7  |
| • Agenda                        | pág. 19 |

## EN EL BOE (ESPAÑA)

- **Presidencia del Gobierno**

### Normas de calidad



- Real Decreto 474/2014, de 13 de junio, por el que se aprueba la norma de calidad de derivados cárnicos:

<http://www.boe.es/boe/dias/2014/06/18/pdfs/BOE-A-2014-6435.pdf>

- **Ministerio de Educación, Cultura y Deporte**

### Subvenciones

- Resolución de 4 de junio de 2014, de la Secretaría de Estado de Educación, Formación Profesional y Universidades, por la que se corrige la de 21 de mayo de 2014, por la que se convocan subvenciones para el Subprograma de Movilidad dentro del Programa Estatal de Promoción del Talento y su Empleabilidad, en el marco del Plan Estatal de Investigación Científica y Técnica y de Innovación 2013-2016 en I+D+i:

<http://www.boe.es/boe/dias/2014/06/18/pdfs/BOE-A-2014-6458.pdf>

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

### Premios

- Resolución de 9 de abril de 2014, de la Presidencia de la Agencia Española de Consumo, Seguridad Alimentaria y Nutrición, por la que se conceden los VII Premios Estrategia NAOS, edición 2013:

<http://www.boe.es/boe/dias/2014/06/20/pdfs/BOE-A-2014-6521.pdf>

- **Ministerio de Agricultura, Alimentación y Medio Ambiente**

### Becas

- Orden AAA/1095/2014, de 24 de junio, por la que se establecen las bases reguladoras para la concesión de becas de formación práctica, para ingenieros agrónomos o titulados con el Master en ingeniería agronómica y se convocan para el ejercicio 2014: <http://www.boe.es/boe/dias/2014/06/27/pdfs/BOE-A-2014-6752.pdf>

### Organizaciones interprofesionales

- Orden AAA/1102/2014, de 26 de junio, por la que se extiende el acuerdo de la Organización Interprofesional para Impulsar el Sector Cunícola al conjunto del sector y se fija la aportación económica obligatoria, para promocionar el consumo de la carne de conejo, potenciar la investigación, el desarrollo y la innovación tecnológica, mejorar el estatus sectorial y favorecer el seguimiento de la cadena alimentaria y las buenas prácticas entre los partícipes de la cadena de valor durante las campañas 2014/2015, 2015/2016 y 2016/2017:

<http://www.boe.es/boe/dias/2014/06/28/pdfs/BOE-A-2014-6794.pdf>

### Sector vitivinícola

- Real Decreto 549/2014, de 27 de junio, por el que se modifica el Real Decreto 548/2013, de 19 de julio, para la aplicación del programa de apoyo 2014-2018 al sector vitivinícola español: <http://www.boe.es/boe/dias/2014/06/28/pdfs/BOE-A-2014-6767.pdf>

### Subvenciones

- Resolución de 21 de mayo de 2014, de la Secretaría General de Agricultura y Alimentación, por la que se publican las subvenciones concedidas en el año 2013 a las agrupaciones de productores para la realización de proyectos de investigación aplicada e innovación en los sectores vacuno, porcino, ovino, caprino, avícola y cunícola: <http://www.boe.es/boe/dias/2014/06/23/pdfs/BOE-A-2014-6614.pdf>

- **Universidades**

### Planes de estudios

- Resolución de 5 de junio de 2014, de la Universidad de Cádiz, por la que se publica el plan de estudios de Máster en Gestión Integral del Agua: <http://www.boe.es/boe/dias/2014/06/30/pdfs/BOE-A-2014-6842.pdf>

- Resolución de 5 de junio de 2014, de la Universidad de Cádiz, por la que se publica el plan de estudios de Máster en Vitivinicultura en Climas Cálidos: <http://www.boe.es/boe/dias/2014/06/30/pdfs/BOE-A-2014-6853.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 179 [edición completa: <http://eur-lex.europa.eu/legal-content/ES/TXT/?uri=OJ:L:2014:179:TOC>]

- Reglamento Delegado (UE) nº 664/2014 de la Comisión, de 18 de diciembre de 2013, por el que se completa el Reglamento (UE) nº 1151/2012 del Parlamento Europeo y del Consejo en lo que se refiere al establecimiento de **los símbolos de la Unión para las denominaciones de origen protegidas, las indicaciones geográficas protegidas y las especialidades tradicionales garantizadas y en lo que atañe a determinadas normas sobre la procedencia, ciertas normas de procedimiento y determinadas disposiciones transitorias adicionales**: [http://eur-lex.europa.eu/legal-content/ES/TXT/?uri=uriserv:OJ.L\\_.2014.179.01.0017.01.SPA](http://eur-lex.europa.eu/legal-content/ES/TXT/?uri=uriserv:OJ.L_.2014.179.01.0017.01.SPA)

- Reglamento Delegado (UE) nº 665/2014 de la Comisión, de 11 de marzo de 2014, que completa el Reglamento (UE) nº 1151/2012 del Parlamento Europeo y del Consejo en lo que atañe a **las condiciones de utilización del término de calidad facultativo «producto de montaña»**: [http://eur-lex.europa.eu/legal-content/ES/TXT/?uri=uriserv:OJ.L\\_.2014.179.01.0023.01.SPA](http://eur-lex.europa.eu/legal-content/ES/TXT/?uri=uriserv:OJ.L_.2014.179.01.0023.01.SPA)

- Reglamento de Ejecución (UE) nº 668/2014 de la Comisión, de 13 de junio de 2014, que establece las normas de desarrollo del Reglamento (UE) nº 1151/2012 del Parlamento Europeo y del Consejo sobre los regímenes de calidad de los productos agrícolas y alimenticios: [http://eur-lex.europa.eu/legal-content/ES/TXT/?uri=uriserv:OJ.L\\_.2014.179.01.0036.01.SPA](http://eur-lex.europa.eu/legal-content/ES/TXT/?uri=uriserv:OJ.L_.2014.179.01.0036.01.SPA)

- [DOUE nº L 180](http://eur-lex.europa.eu/legal-content/ES/TXT/?uri=OJ:L:2014:180:TOC) [edición completa: <http://eur-lex.europa.eu/legal-content/ES/TXT/?uri=OJ:L:2014:180:TOC>]



DESTACADO

- Reglamento de Ejecución (UE) nº 676/2014 de la Comisión, de 19 de junio de 2014, por el que se modifica el Reglamento (UE) nº 37/2010 en lo que respecta a **la sustancia «triclabendazol»**: [http://eur-lex.europa.eu/legal-content/ES/TXT/?uri=uriserv:OJ.L\\_.2014.180.01.0005.01.SPA](http://eur-lex.europa.eu/legal-content/ES/TXT/?uri=uriserv:OJ.L_.2014.180.01.0005.01.SPA)



DESTACADO

- Reglamento de Ejecución (UE) nº 677/2014 de la Comisión, de 19 de junio de 2014, que modifica el Reglamento (UE) nº 37/2010 por lo que respecta a **la sustancia «cabergolina»**: [http://eur-lex.europa.eu/legal-content/ES/TXT/?uri=uriserv:OJ.L\\_.2014.180.01.0008.01.SPA](http://eur-lex.europa.eu/legal-content/ES/TXT/?uri=uriserv:OJ.L_.2014.180.01.0008.01.SPA)

- [DOUE nº L 182](http://eur-lex.europa.eu/legal-content/ES/TXT/?uri=OJ:L:2014:182:TOC) [edición completa: <http://eur-lex.europa.eu/legal-content/ES/TXT/?uri=OJ:L:2014:182:TOC>]



DESTACADO

- Reglamento de Ejecución (UE) nº 681/2014 de la Comisión, de 20 de junio de 2014, que modifica el Reglamento (UE) nº 37/2010 por lo que respecta a **la sustancia «rafoxanida»**: [http://eur-lex.europa.eu/legal-content/ES/TXT/?uri=uriserv:OJ.L\\_.2014.182.01.0011.01.SPA](http://eur-lex.europa.eu/legal-content/ES/TXT/?uri=uriserv:OJ.L_.2014.182.01.0011.01.SPA)



DESTACADO

- Reglamento de Ejecución (UE) nº 682/2014 de la Comisión, de 20 de junio de 2014, por el que se modifica el Reglamento (UE) nº 37/2010 en lo que respecta a **la sustancia «closantel»**: [http://eur-lex.europa.eu/legal-content/ES/TXT/?uri=uriserv:OJ.L\\_.2014.182.01.0014.01.SPA](http://eur-lex.europa.eu/legal-content/ES/TXT/?uri=uriserv:OJ.L_.2014.182.01.0014.01.SPA)



DESTACADO

- Reglamento de Ejecución (UE) nº 683/2014 de la Comisión, de 20 de junio de 2014, por el que se modifica el Reglamento (UE) nº 37/2010 en lo que respecta a **la sustancia «clorsulón»**: [http://eur-lex.europa.eu/legal-content/ES/TXT/?uri=uriserv:OJ.L\\_.2014.182.01.0017.01.SPA](http://eur-lex.europa.eu/legal-content/ES/TXT/?uri=uriserv:OJ.L_.2014.182.01.0017.01.SPA)

- Reglamento (UE) nº 685/2014 de la Comisión, de 20 de junio 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 copolímero de injerto de glicol de polietileno de alcohol polivinílico en complementos alimenticios sólidos**: [http://eur-lex.europa.eu/legal-content/ES/TXT/?uri=uriserv:OJ.L\\_.2014.182.01.0023.01.SPA](http://eur-lex.europa.eu/legal-content/ES/TXT/?uri=uriserv:OJ.L_.2014.182.01.0023.01.SPA)

- Reglamento (UE) nº 686/2014 de la Comisión, de 20 de junio de 2014, por el que se modifican los Reglamentos (CE) nº 983/2009 y (UE) nº 384/2010 en lo que se refiere a las condiciones de uso de determinadas declaraciones de propiedades saludables relativas al efecto de los fitoesteroles y fitoestanoles en

la reducción del colesterol LDL en la sangre: [http://eur-lex.europa.eu/legal-content/ES/TXT/?uri=uriserv:OJ.L\\_.2014.182.01.0027.01.SPA](http://eur-lex.europa.eu/legal-content/ES/TXT/?uri=uriserv:OJ.L_.2014.182.01.0027.01.SPA)

• [DOUE nº L 183](#) [edición completa: <http://eur-lex.europa.eu/legal-content/ES/TXT/?uri=OJ:L:2014:183:TOC>]

- Directiva de Ejecución 2014/78/UE de la Comisión, de 17 de junio de 2014, por la que se modifican los anexos I, II, III, IV y V de la Directiva 2000/29/CE del Consejo, relativa a las medidas de protección contra la introducción en la Comunidad de organismos nocivos para los vegetales o productos vegetales y contra su propagación en el interior de la Comunidad: [http://eur-lex.europa.eu/legal-content/ES/TXT/?uri=uriserv:OJ.L\\_.2014.183.01.0023.01.SPA](http://eur-lex.europa.eu/legal-content/ES/TXT/?uri=uriserv:OJ.L_.2014.183.01.0023.01.SPA)

• [DOUE nº L 184](#) [edición completa: <http://eur-lex.europa.eu/legal-content/ES/TXT/?uri=OJ:L:2014:184:TOC>]



DESTACADO

- Reglamento (UE) nº 696/2014 de la Comisión, de 24 de junio de 2014, por el que se modifica el Reglamento (CE) nº 1881/2006 en lo que respecta al **contenido máximo de ácido erúcido en aceites y grasas vegetales y en alimentos que contienen aceites y grasas vegetales**: [http://eur-lex.europa.eu/legal-content/ES/TXT/?uri=uriserv:OJ.L\\_.2014.184.01.0001.01.SPA](http://eur-lex.europa.eu/legal-content/ES/TXT/?uri=uriserv:OJ.L_.2014.184.01.0001.01.SPA)

• [DOUE nº L 186](#) [edición completa: <http://eur-lex.europa.eu/legal-content/ES/TXT/?uri=OJ:L:2014:186:TOC>]

- Reglamento (UE) nº 703/2014 de la Comisión, de 19 de junio de 2014, por el que se modifican los anexos II, III y V del Reglamento (CE) nº 396/2005 del Parlamento Europeo y del Consejo en lo relativo a los límites máximos de residuos de acibenzolar-S-metilo, etoxiquina, flusilazol, isoxaflutol, molinato, propoxicarbazona, piraflufeno-etilo, quinoclamina y warfarina en determinados productos: [http://eur-lex.europa.eu/legal-content/ES/TXT/?uri=uriserv:OJ.L\\_.2014.186.01.0001.01.SPA](http://eur-lex.europa.eu/legal-content/ES/TXT/?uri=uriserv:OJ.L_.2014.186.01.0001.01.SPA)

- Directiva de Ejecución 2014/83/UE de la Comisión, de 25 de junio de 2014, por la que se modifican los anexos I, II, III, IV y V de la Directiva 2000/29/CE del Consejo, relativa a las medidas de protección contra la introducción en la Comunidad de organismos nocivos para los vegetales o productos vegetales y contra su propagación en el interior de la Comunidad: [http://eur-lex.europa.eu/legal-content/ES/TXT/?uri=uriserv:OJ.L\\_.2014.186.01.0064.01.SPA](http://eur-lex.europa.eu/legal-content/ES/TXT/?uri=uriserv:OJ.L_.2014.186.01.0064.01.SPA)

• [DOUE nº L 188](#) [edición completa: <http://eur-lex.europa.eu/legal-content/ES/TXT/?uri=OJ:L:2014:188:TOC>]

- Reglamento (UE) nº 709/2014 de la Comisión, de 20 de junio de 2014, por el que se modifica el Reglamento (CE) nº 152/2009 en lo que respecta a la

determinación de los contenidos de dioxinas y de bifenilos policlorados:

[http://eur-lex.europa.eu/legal-content/ES/TXT/?uri=uriserv:OJ.L\\_.2014.188.01.0001.01.SPA](http://eur-lex.europa.eu/legal-content/ES/TXT/?uri=uriserv:OJ.L_.2014.188.01.0001.01.SPA)

• DOUE nº L 189 [edición completa: <http://eur-lex.europa.eu/legal-content/ES/TXT/PDF/?uri=OJ:L:2014:189:FULL&from=ES>]

- Reglamento (UE) nº 652/2014 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 15 de mayo de 2014, por el que se establecen disposiciones para la gestión de los gastos relativos a la cadena alimentaria, la salud animal y el bienestar de los animales, y relativos a la fitosanidad y a los materiales de reproducción vegetal, y por el que se modifican las Directivas 98/56/CE, 2000/29/CE y 2008/90/CE del Consejo, los Reglamentos (CE) nº 178/2002, (CE) nº 882/2004, (CE) nº 396/2005 y (CE) nº 1107/2009 del Parlamento Europeo y del Consejo y la Directiva 2009/128/CE del Parlamento Europeo y del Consejo, y por el que se derogan las Decisiones 66/399/CEE, 76/894/CEE y 2009/470/CE del Consejo: <http://eur-lex.europa.eu/legal-content/ES/TXT/PDF/?uri=OJ:L:2014:189:FULL&from=ES>

- Reglamento (UE) nº 653/2014 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 15 de mayo de 2014, por el que se modifica el Reglamento (CE) nº 1760/2000 en lo referente a la identificación electrónica de los animales de la especie bovina y al etiquetado de la carne de vacuno: <http://eur-lex.europa.eu/legal-content/ES/TXT/PDF/?uri=OJ:L:2014:189:FULL&from=ES>

• DOUE nº L 190 [edición completa: <http://eur-lex.europa.eu/legal-content/ES/TXT/?uri=OJ:L:2014:190:TOC>]

- Reglamento de Ejecución (UE) nº 718/2014 de la Comisión, de 27 de junio de 2014, que modifica el Reglamento (CE) nº 669/2009, por el que se aplica el Reglamento (CE) nº 882/2004 del Parlamento Europeo y del Consejo en lo que respecta a la intensificación de los controles oficiales de las importaciones de determinados piensos y alimentos de origen no animal: [http://eur-lex.europa.eu/legal-content/ES/TXT/?uri=uriserv:OJ.L\\_.2014.190.01.0055.01.SPA](http://eur-lex.europa.eu/legal-content/ES/TXT/?uri=uriserv:OJ.L_.2014.190.01.0055.01.SPA)



• **Registro de Denominaciones de Origen Protegidas, Indicaciones Geográficas Protegidas, etc.:** <https://app.box.com/s/2zqezfzfovfhbsf1an6w>





## DOCUMENTOS



### - Comisión Europea –

- Informe de la Comisión al Parlamento Europeo y al Consejo “Evolución de la situación del mercado en el sector de la leche y de los productos lácteos y del funcionamiento de las disposiciones del «Paquete lácteo»” [COM(2014) 354 final]: [http://eur-lex.europa.eu/resource.html?uri=cellar:e0326414-f2e8-11e3-831f-01aa75ed71a1.0017.02/DOC\\_1&format=PDF](http://eur-lex.europa.eu/resource.html?uri=cellar:e0326414-f2e8-11e3-831f-01aa75ed71a1.0017.02/DOC_1&format=PDF)



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

- Semana 25 (2014):



■ **alerta** 20/06/2014 Ref. 2014.0852 (LU): dimethoate (0.39 mg/kg - ppm) in green bean from Morocco [fruits and vegetables];



■ **alerta** 20/06/2014 Ref. 2014.0850 (BE): residue level above MRL for oxytetracycline (300 µg/kg - ppb) in pork meat from Belgium [meat and meat products (other than poultry)];



■ **alerta** 20/06/2014 Ref. 2014.0846 (NL): Salmonella spp. (presence /25g) in ground ginger from the Netherlands [herbs and spices];




■ **alerta** 20/06/2014 Ref. 2014.0844 (PL) too high content of gluten (44.62 mg/kg - ppm) in corn meal from Poland [cereals and bakery products];


---


<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>).


 ■ **producto rechazado en la frontera** 20/06/2014 Ref. 2014.BAK (IT): carbendazim (0.270 mg/kg - ppm) in waxberry (*Myrica rubra*) from China [fruits and vegetables];


 ■ **producto rechazado en la frontera** 20/06/2014 Ref. 2014.BAJ (RO): absence of health certificate(s) for sauces from China [soups, broths, sauces and condiments];


 ■ **producto rechazado en la frontera** 20/06/2014 Ref.: 2014.BAI (BE): prohibited substance nitrofurantolone (metabolite) furazolidone (AOZ) (2 out of 5 above MPRL) in frozen rabbit meat from China [meat and meat products (other than poultry)];


 ■ **producto rechazado en la frontera** 20/06/2014 Ref. 2014.BAH (IT): aflatoxins (B1 = 21.4; Tot. = 26.8 / B1 = 27.6; Tot. = 30.9 µg/kg - ppb) in pistachio nuts from Syria, via Turkey [nuts, nut products and seeds];


 ■ **producto rechazado en la frontera** 20/06/2014 Ref. 2014.BAG (GR): Salmonella Brunei (presence /25g) and Salmonella Westhampton (presence /25g) in desiccated coconut from Indonesia [nuts, nut products and seeds];


 ■ **producto rechazado en la frontera** 20/06/2014 Ref. 2014.BAF (DE): unauthorised genetically modified (35S promotor detected) fresh papaya from Thailand [fruits and vegetables];


 ■ **producto rechazado en la frontera** 20/06/2014 Ref. 2014.BAD (GB): absence of health certificate(s) for rice cooking wine from China [soups, broths, sauces and condiments];


 ■ **alerta** 20/06/2014 Ref. 2014.0853 (FR): *Bacillus cereus* ( $1.4 \times 10^5$  CFU/g) in ginger powder from India, via the United Kingdom [herbs and spices];

 ■ **alerta** 20/06/2014 Ref. 2014.0849 (NL) aflatoxins (B1 = 40 µg/kg - ppb) in pistachio nuts from the United States, via Germany [nuts, nut products and seeds];

 ■ **alerta** 20/06/2014 Ref. 2014.0843 (NL): aflatoxins (B1 = 31; Tot. = 34 µg/kg - ppb) in pistachio nuts from Iran, via Germany [nuts, nut products and seeds];

 ■ **alerta** 20/06/2014 Ref. 2014.0842 (IT): shigatoxin-producing *Escherichia coli* (stx+ eae-) in vacuum packed beef from the Netherlands [meat and meat products (other than poultry)];

 ■ **alerta** 19/06/2014 Ref. 2014.0840 (GB): undeclared milk ingredient in flapjack cakes from the United Kingdom [cereals and bakery products];

 ■ **alerta** 19/06/2014 Ref. 2014.0841 (SK) high content of lead (0.590 mg/kg - ppm) in green lentils from the Czech Republic [fruits and vegetables];

 ■ **alerta** 19/06/2014 Ref. 2014.0835 (DE) *Listeria monocytogenes* (> 6000 CFU/g) in raw milk soft cheese from France [milk and milk products];





■ **producto rechazado en la frontera** 19/06/2014 Ref. 2014.BAC (GR): Salmonella Kentucky (in 1 out of 5 samples /25g) in hulled sesame seeds from India [nuts, nut products and seeds];



■ **producto rechazado en la frontera** 19/06/2014 Ref. 2014.BAB (NL) Salmonella spp. in frozen poultry meat preparations from Argentina [poultry meat and poultry meat products];



■ **producto rechazado en la frontera** 19/06/2014 Ref. 2014.BAA (GR). shigatoxin-producing Escherichia coli (vtx1 + vtx2 /25g) in frozen lamb meat from New Zealand [meat and meat products (other than poultry)];



■ **producto rechazado en la frontera** 19/06/2014 Ref. 2014.AZZ (GR): shigatoxin-producing Escherichia coli (vtx1 + vtx2 /25g) in frozen lamb meat from New Zealand [meat and meat products (other than poultry)];



■ **alerta** 19/06/2014 Ref. 2014.0838 (DK ): undeclared sesame and nuts in cookies from Lebanon, via Germany [cereals and bakery products];



■ **producto rechazado en la frontera** 18/06/2014 Ref. 2014.AZX (CY) aflatoxins (B1 = 67.3; Tot. = 70.7 / B1 = 56.2; Tot. = 59.1 µg/kg - ppb) in pistachio nuts with shell from Iran [nuts, nut products and seeds];



■ **producto rechazado en la frontera** 18/06/2014 Ref. 2014.AZW (GR): unauthorised substance morpholine (0.20 mg/kg - ppm) in lemons from Argentina [fruits and vegetables];



■ **producto rechazado en la frontera** 18/06/2014 Ref. 2014.AZV (GB): aflatoxins (B1 = 25; Tot. = 27.8 µg/kg - ppb) in pistachio nuts from the United States [nuts, nut products and seeds];



■ **alerta** 18/06/2014 Ref. 2014.0826 (FI): ochratoxin A (15 µg/kg - ppb) in milling rye from Poland [cereals and bakery products];



■ **alerta** 17/06/2014 Ref. 2014.0821 (NL): Salmonella coein in black pepper from the Netherlands [herbs and spices];



■ **producto rechazado en la frontera** 17/06/2014 Ref. 2014.AZU (LU): too high content of vitamins in food supplements from the United States [dietetic foods, food supplements, fortified foods];



■ **producto rechazado en la frontera** 17/06/2014 Ref. 2014.AZT (FR): acetamiprid (0.63 mg/kg - ppm) in aubergines from the Dominican Republic [fruits and vegetables];



■ **producto rechazado en la frontera** 17/06/2014 Ref. 2014.AZS (GB): unauthorised substance dichlorvos (0.04 mg/kg - ppm) in peeled beans from Nigeria [fruits and vegetables];



■ **producto rechazado en la frontera** 17/06/2014 Ref. 2014.AZR (GB): unauthorised substance dichlorvos (0.03 mg/kg - ppm) in dried beans from Nigeria [fruits and vegetables];

-  ■ **producto rechazado en la frontera** 17/06/2014 Ref. 2014.AZQ (DE): prohibited substance nitrofuran (metabolite) furazolidone (AOZ) (7.2 µg/kg - ppb) in frozen domestic rabbits (*Orytolagus cuniculus*) from China [meat and meat products (other than poultry)];
-  ■ **producto rechazado en la frontera** 17/06/2014 Ref. 2014.AZP (ES): norovirus (genogroup I in 1 subsample and genogroup II in 2 subsamples /25g) in frozen clams from Vietnam [bivalve molluscs and products thereof];
-  ■ **producto rechazado en la frontera** 17/06/2014 Ref. 2014.AZO (IT): norovirus (genotype GII) in frozen clams (*Meretrix Lyrata*) from Vietnam [bivalve molluscs and products thereof];
-  ■ **producto rechazado en la frontera** 17/06/2014 Ref. 2014.AZN (ES): parasitic infestation with *Anisakis* of anchovies (*Engraulis* spp.) from Morocco [fish and fish products];
-  ■ **producto rechazado en la frontera** 17/06/2014 Ref. 2014.AZM (BE): endosulfan (0.11 mg/kg - ppm) in aubergine from the Dominican Republic [fruits and vegetables];
-  ■ **producto rechazado en la frontera** 17/06/2014 Ref. 2014.AZL (GB): attempt to illegally import dried beans from Nigeria [fruits and vegetables];
-  ■ **producto rechazado en la frontera** 17/06/2014 Ref. 2014.AZK (NL): *Salmonella* spp. in frozen poultry meat offal preparations from Brazil [poultry meat and poultry meat products];
-  ■ **alerta** 16/06/2014 Ref. 2014.0812 (GR): carbendazim (1.11 mg/kg - ppm) in pears from Argentina [fruits and vegetables];
-  ■ **alerta** 16/06/2014 Ref. 2014.0814 (DK): undeclared sulphite (45; 70 mg/kg - ppm) in pickled lime from Thailand, via the Netherlands [fruits and vegetables];
-  ■ **alerta** 16/06/2014 Ref. 2014.0813 (DK): undeclared sulphite (32; 34 mg/kg - ppm) in water chestnuts in brine from Thailand, via the Netherlands [fruits and vegetables];
-  ■ **producto rechazado en la frontera** 16/06/2014 Ref. 2014.AZJ (GB): unauthorised substance dichlorvos (presence) in oluyin beans from Nigeria [fruits and vegetables];
-  ■ **producto rechazado en la frontera** 16/06/2014 Ref. 2014.AZI (BG): clofentezine (0.034 mg/kg - ppm) in fresh peppers from Turkey [fruits and vegetables];
-  ■ **producto rechazado en la frontera** 16/06/2014 Ref. 2014.AZH (GB): unauthorised substances malachite green (presence) and leucomalachite green (presence) in frozen red tail tin foil barb (*Puntius* spp) from Vietnam [fish and fish products];
-  ■ **producto rechazado en la frontera** 16/06/2014 Ref. 2014.AZG (BG): carbendazim (0.287 mg/kg - ppm) in fresh peppers from Turkey [fruits and vegetables];
-  ■ **producto rechazado en la frontera** 16/06/2014 Ref. 2014.AZF (FR): chlorpyrifos (0.14 mg/kg - ppm) and hexaconazole (0.033 mg/kg - ppm) in chilled green beans (*Haricots verts*) from Kenya [fruits and vegetables];



■ **producto rechazado en la frontera** 16/06/2014 Ref. 2014.AZE (FR) carbendazim (0.75 mg/kg - ppm) in fresh green beans (Haricots verts) from Kenya [fruits and vegetables];



■ **producto rechazado en la frontera** 16/06/2014 Ref. 2014.AZD (GB): suspicion of attempt to illegally import watermelon seeds from Nigeria [fruits and vegetables food];



■ **producto rechazado en la frontera** 16/06/2014 Ref. 2014.AZC (DK): residue level above MRL for oxytetracycline (196 µg/kg - ppb) in frozen shrimps (*Penaeus vannamei*) from Vietnam [crustaceans and products thereof];



■ **producto rechazado en la frontera** 16/06/2014 Ref. 2014.AZA (NL): *Salmonella* spp. (presence /25g) in frozen turkey meat preparations from Brazil [poultry meat and poultry meat products];



■ **producto rechazado en la frontera** 16/06/2014 Ref. 2014.AYZ (NL): *Salmonella* spp. in frozen chicken meat preparations from Brazil [poultry meat and poultry meat products];



■ **producto rechazado en la frontera** 16/06/2014 Ref. 2014.AYY (GB): unauthorised substance dichlorvos (0.05; 0.01 mg/kg - ppm) in oloyin beans from Nigeria [fruits and vegetables];



■ **producto rechazado en la frontera** 16/06/2014 Ref. 2014.AYX (ES): *Salmonella* Hadar in frozen turkey meat (*Meleagris gallopavo*) from Brazil [poultry meat and poultry meat products];



■ **producto rechazado en la frontera** 16/06/2014 Ref. 2014.AYV (ES): *Salmonella* spp. in frozen chicken meat (*Gallus gallus*) from Brazil [poultry meat and poultry meat products];



■ **producto rechazado en la frontera** 16/06/2014 Ref. 2014.AYU (ES): *Salmonella* Hadar in frozen turkey meat preparation (boneless & skinless) from Brazil [poultry meat and poultry meat products] y



■ **producto rechazado en la frontera** 16/06/2014 Ref. 2014.AYT (BG): formetanate (0.267 mg/kg - ppm) in fresh peppers from Turkey [fruits and vegetables].

● **Semana 24 (2014):**




■ **producto rechazado en la frontera** 13/06/2014 Ref. 2014.AYQ (NL): shigatoxin-producing *Escherichia coli* (O123 stx1+ stx2 eae- /25g) in boneless lamb meat (*Ovis aries*) from New Zealand [meat and meat products (other than poultry)];





■ **alerta** 13/06/2014 Ref. 2014.0809 (DE): plastic fragments in organic aioli sauce from the Netherlands [soups, broths, sauces and condiments];





■ **producto rechazado en la frontera** 13/06/2014 Ref. 2014.AYS (IT): *Salmonella* spp. in sesame seeds from Senegal [nuts, nut products and seeds];

 ■ **producto rechazado en la frontera** 13/06/2014 Ref. 2014.AYR (FI): unauthorised substance chlorate (0.31 mg/kg - ppm) in organic apples from Argentina [fruits and vegetables];


 ■ **alerta** 12/06/2014 Ref. 2014.0805 (PL): arsenic (110 mg/kg - ppm) in dried mushrooms (*Xerocomus Badius*) from Lithuania [fruits and vegetables];


 ■ **alerta** 12/06/2014 Ref. 2014.0804 (BE): histamine (420 mg/kg - ppm) in tuna (*Thunnus albacares*) from **Spain** [fish and fish products];


 ■ **producto rechazado en la frontera** 12/06/2014 Ref. 2014.AYP (CZ): aflatoxins (B1 = 56.47; Tot. = 79.18 µg/kg - ppb) in Brazil nuts from Bolivia [nuts, nut products and seeds];


 ■ **alerta** 12/06/2014 Ref. 2014.0800 (NL): ethephon (7.2 mg/kg - ppm) in pineapple from South Africa [fruits and vegetables];


 ■ **producto rechazado en la frontera** 11/06/2014 Ref. 2014.AYL (GB): absence of health certificate(s) and absence of Common Entry Document (CED) for melon seeds from Nigeria [nuts, nut products and seeds];


 ■ **producto rechazado en la frontera** 11/06/2014 Ref. 2014.AYG (BG): formetanate (0.636 mg/kg - ppm) in fresh peppers from Turkey [fruits and vegetables];


 ■ **producto rechazado en la frontera** 11/06/2014 Ref. 2014.AYF (BG): formetanate (0.858 mg/kg - ppm) in fresh peppers from Turkey [fruits and vegetables];


 ■ **producto rechazado en la frontera** 11/06/2014 Ref. 2014.AYD (BG): formetanate (0.0474 mg/kg - ppm) in fresh pepper from Turkey [fruits and vegetables];

 ■ **producto rechazado en la frontera** 11/06/2014 Ref. 2014.AYO (PT) unauthorised novel food GTF chromium yeast from the United States [dietetic foods, food supplements, fortified foods];

 ■ **producto rechazado en la frontera** 11/06/2014 Ref. 2014.AYN (DE): shigatoxin-producing *Escherichia coli* (stx1+ stx2+ eae-) in frozen lamb legs with bone from New Zealand [meat and meat products (other than poultry)];

 ■ **producto rechazado en la frontera** 11/06/2014 Ref. 2014.AYM (DE): shigatoxin-producing *Escherichia coli* (stx+ stx2+ eae-) in frozen lamb hind shanks with bone from New Zealand [meat and meat products (other than poultry)];

 ■ **producto rechazado en la frontera** 11/06/2014 Ref. 2014.AYC (GB) E 385 - calcium disodium ethylene diamine tetra acetate (CDEDTA) unauthorised in fruity flavour soft drinks from the United States [non-alcoholic beverages];

 ■ **alerta** 11/06/2014 Ref. 2014.0798 (GB): black particles in spring still natural mineral water from the United Kingdom [non-alcoholic beverages];

-  ■ **alerta** 11/06/2014 Ref. 2014.0791 (SK): Salmonella Ball (presence /25g) in black peppers from Hungary [herbs and spices];
-  ■ **producto rechazado en la frontera** 11/06/2014 Ref. 2014.AYK (DE): shigatoxin-producing Escherichia coli in frozen lamb meat from New Zealand [meat and meat products (other than poultry)];
-  ■ **producto rechazado en la frontera** 11/06/2014 Ref. 2014.AYJ (ES): norovirus (Group II) in frozen clams (Veneridae) from Vietnam [bivalve molluscs and products thereof];
-  ■ **producto rechazado en la frontera** 11/06/2014 Ref. 2014.AYI (GB) unauthorised substance dichlorvos (0.14 mg/kg - ppm) in dried beans from Nigeria [fruits and vegetables];
-  ■ **producto rechazado en la frontera** 11/06/2014 Ref. 2014.AYH (GB) damaged packaging of and absence of health mark on chilled yellowfin tuna (Thunnus albacares) from Grenada [fish and fish products];
-  ■ **producto rechazado en la frontera** 11/06/2014 Ref. 2014.AYE (SI): aflatoxins (B1 = 8.1; Tot. = 9.2 µg/kg - ppb) in organic groundnuts in shell from Egypt [nuts, nut products and seeds];
-  ■ **alerta** 10/06/2014 Ref. 2014.0786 (IT): aflatoxins (M1) in raw milk from Italy [milk and milk products];
-  ■ **producto rechazado en la frontera** 10/06/2014 Ref. 2014.AXX (NL): Salmonella spp. (presence /25g) in frozen poultry preparations from Brazil [poultry meat and poultry meat products];
-  ■ **producto rechazado en la frontera** 10/06/2014 Ref. 2014.AYB (NL): Salmonella spp. in frozen poultry meat preparations from Thailand [poultry meat and poultry meat products];
-  ■ **producto rechazado en la frontera** 10/06/2014 Ref. 2014.AYA (BE): doxycycline (140 µg/kg - ppb) unauthorised in frozen whiteleg shrimp (Penaeus vannamei) from Vietnam [crustaceans and products thereof];
-  ■ **producto rechazado en la frontera** 10/06/2014 Ref. 2014.AXZ (GB): undeclared egg (>10 mg/kg) in frozen surimi sticks from China [crustaceans and products thereof];
-  ■ **producto rechazado en la frontera** 10/06/2014 Ref. 2014.AXW (NL): Salmonella spp. (presence /25g) in frozen poultry meat preparation from Brazil [poultry meat and poultry meat products]; y
-  ■ **producto rechazado en la frontera** 10/06/2014 Ref. 2014.AXV (IT): chlorpyrifos (0.055 mg/kg - ppm) in asparagus beans from the Dominican Republic [fruits and vegetables food].



- **UE:** Documentos publicados por la EFSA que pueden interesarles:

- “Scientific Opinion on the risk posed by pathogens in food of non-animal origin. Part 1 (outbreak data analysis and risk ranking of food/pathogen combinations)”

Abstract

Food of non-animal origin (FoNAO) is consumed in a variety of forms, and a major component of almost all meals. These food types have the potential to be associated with large outbreaks as seen in 2011 associated with VTEC O104. A comparison of the incidence of human cases linked to consumption of FoNAO and of food of animal origin (FoAO) was carried out to provide an indication of the proportionality between these two groups of foods. It was concluded that outbreak data reported as part of EU Zoonoses Monitoring is currently the only option for EU-wide comparative estimates. Using this data from 2007 to 2011, FoNAO were associated with 10% of the outbreaks, 26% of the cases, 35% of the hospitalisations and 46% of the deaths. If the data from the 2011 VTEC O104 outbreak is excluded, FoNAO was associated with 10% of the outbreaks, 18% of cases, but only 8% of the hospitalisations and 5% of the deaths. From 2008 to 2011 there was an increase in the numbers of reported outbreaks, cases, hospitalisations and deaths associated with food of non-animal origin. In order to identify and rank specific food/pathogen combinations most often linked to human cases originating from FoNAO in the EU, a model was developed using seven criteria: strength of associations between food and pathogen based on the foodborne outbreak data from EU Zoonoses Monitoring (2007-11), incidence of illness, burden of disease, dose-response relationship, consumption, prevalence of contamination and pathogen growth potential during shelf life. Shortcomings in the approach using outbreak data were discussed. The top ranking food/pathogen combination was Salmonellaspp. and leafy greens eaten raw followed by (in equal rank) Salmonellaspp. and bulb and stem vegetables, Salmonellaspp. and tomatoes, Salmonellaspp. and melons, and pathogenic Escherichia coli and fresh pods, legumes or grain.



**Consultar:** <http://www.efsa.europa.eu/en/efsajournal/doc/3025.pdf>

- “Guidance on Expert Knowledge Elicitation in Food and Feed Safety Risk Assessment”

Abstract

Quantitative risk assessments facilitate the decisions of risk managers. In the EU, risk assessment in food and feed safety is the responsibility of the European Food Safety Authority (EFSA). Quantitative risk models should be informed by systematically reviewed scientific evidence, however, in practice empirical evidence is often limited: in such cases it is necessary to turn to expert judgement. Psychological research has shown that unaided expert judgement of the quantities required for risk modelling - and particularly the uncertainty associated with such judgements - is often biased, thus limiting its value. Accordingly methods have been developed for eliciting knowledge from experts in as unbiased a manner as possible. In 2012, a working group was established to develop guidance on expert knowledge elicitation appropriate to EFSA's remit. The resulting Guidance first presents expert knowledge elicitation as a process beginning with defining the risk assessment problem, moving through preparation for elicitation (e.g. selecting the experts and the method to be used) and the elicitation itself, culminating in documentation.

Those responsible for managing each of these phases are identified. Next three detailed protocols for expert knowledge elicitation are given - that can be applied to real-life questions in food and feed safety - and the pros and cons of each of these protocols are examined. This is followed by principles for overcoming the major challenges to expert knowledge elicitation: framing the question; selecting the experts; eliciting uncertainty; aggregating the results of multiple experts; and documenting the process. The results of a web search on existing guidance documents on expert elicitation are then reported, along with case studies illustrating some of the protocols of the Guidance. Finally, recommendations are made in the areas of training, organisational changes, expert identification and management, and further developments of expert knowledge elicitation methodology within EFSA.



**Consultar:** <http://www.efsa.europa.eu/en/efsajournal/pub/3734.htm>



Swedish University of  
Agricultural Sciences

- **Sofia Wilhelmsson**, “How strain and production system effects chicken welfare and quality in meat; a literature review”. Swedish University of Agricultural Sciences, Department of Animal Breeding and Genetics (2014) 15 págs.

Abstract

There are several reasons why organic chicken production is scarce in Sweden. Lack of slow growing (SG) strains combined with higher production costs, lower meat-yield and uncertainty of consumers' willingness to pay seems to be the main reasons. EU-legislations imply use of indigenous slow- or medium growing strains in organic production, nevertheless, fast growing (FG) broilers are often used due to their effectiveness. Increased consumption of processed food creates a market for conventionally rearing of very heavy broilers. Through selection programs FG broilers gain weight fast leading to inactivity, imbalanced bodies, disease and high mortality rates. This combined with legislations by KRAV regarding daily growth and slaughter age make FG broilers used in organic production questionable. SG strains adapt well and benefit from extensive conditions and increased motion whilst FG broilers cannot fully use outdoor areas. In organic production, FG broilers have significantly higher mortality rates than medium and SG chickens. Quality of chicken meat is mainly afflicted by genotype, maturity, sex and production system. Related to age, meat from SG strains contains more protein and half as much intramuscular fat than meat from FG broilers. For several years, FG broiler meat qualities have been based on offering consumers' cheap meat. Consumers' today are more concerned about animal-welfare than in the past and the market for extensive produced poultry are growing.

Keywords: chicken, broiler, organic, meat quality, animal welfare, genotype



**Consultar:** [http://stud.epsilon.slu.se/6867/11/wilhelmsson\\_s\\_140624.pdf](http://stud.epsilon.slu.se/6867/11/wilhelmsson_s_140624.pdf)





UNIVERSITY OF  
KRAJUJEVAC

- **Jasmina Zivkovic** y otros, “New Products of the Food Industry”. Faculty of Engineering, University of Kragujevac (2014) 6 págs.

Abstract

The food industry is one of the largest and most important manufacturing sectors in the EU. Novel food products are generally a consequence of progress in food technology. Developments in food industry, medicine, nutritional sciences etc. have led to increased popularity of food products with added value which may offer a wide range of specific health benefits. Increased consumption of value-added products and their promotion as vehicles to improve the pursuit of consumers' wellness can substantially contribute to the economy of villages by increasing incomes and thus helping to reverse the trend of rural depopulation.



Consultar: [http://www.cqm.rs/2014/cd1/pdf/papers/focus\\_3/099.pdf](http://www.cqm.rs/2014/cd1/pdf/papers/focus_3/099.pdf)

**CMI** CHR.  
MICHELSEN  
INSTITUTE

- **Johan Helland** y **Gunnar M. Sørbo**, “Food security and social conflict”. Chr. Michelsen Institute (2014) 33 págs.



Consultar: <http://www.cmi.no/publications/file/5170-food-securities-and-social-conflict.pdf>



### ● **Artículos de revista** que pueden interesarles:

- **Pascal Chatonnet** y otros, “Contaminación en vinos y licores por residuos de ftalatos: naturaleza de los contaminantes, fuentes de contaminación y formas de prevención en bodega”. *La Semana vitivinícola*, nº 3424 (2014) 838-84





• **Charles M. Benbrook y Brian P. Baker**, “Perspective on Dietary Risk Assessment of Pesticide Residues in Organic Food”. *Sustainability*, Vol. 6 n° 6 (2014) 3552-3570.

#### Abstract

Previous studies have shown that organically produced food has lower risks of pesticide contamination than food that is not organically produced. However, organically produced food is not entirely free of pesticide residues. A large, high-quality U.S. Department of Agriculture database reports pesticide residues in several dozen organic and conventionally grown foods on an annual basis, and supports detailed analyses of the frequency of residues in conventional and organic food, the number of residues found in an average sample of food, residue levels, and potential dietary risk. These data are used to estimate pesticide dietary exposures and relative risk levels, and to assess the impacts of the current pesticide-related provisions of the National Organic Program (NOP) rule. Fraud appears to be rare based on the available data. Most prohibited residues found in organic produce are detected at levels far below the residues typically found in food grown with pesticides. Relatively high-risk residues are more common in imported foods—both organic and conventional—compared to domestically grown food. The authors conclude that incorporating relative dietary risk into the organic standard would be a more precautionary, risk-based approach than targeting enforcement to organic foods found to contain 5% or more of the applicable Environmental Protection Agency (EPA) tolerance.



**Consultar:** <http://www.mdpi.com/2071-1050/6/6/3552/htm>

• **Márcio Carochó y otros**, “Adding Molecules to Food, Pros and Cons: A Review on Synthetic and Natural Food Additives”. *Comprehensive Reviews in Food Science and Food Safety*, Vol. 13 n° 4 (2014) 377–399.

#### Abstract

The pressing issue to feed the increasing world population has created a demand to enhance food production, which has to be cheaper, but at the same time must meet high quality standards. Taste, appearance, texture, and microbiological safety are required to be preserved within a foodstuff for the longest period of time. Although considerable improvements have been achieved in terms of food additives, some are still enveloped in controversy. The lack of uniformity in worldwide laws regarding additives, along with conflicting results of many studies help foster this controversy. In this report, the most important preservatives, nutritional additives, coloring, flavoring, texturizing, and miscellaneous agents are analyzed in terms of safety and toxicity. Natural additives and extracts, which are gaining interest due to changes in consumer habits are also evaluated in terms of their benefits to health and combined effects. Technologies, like edible coatings and films, which have helped overcome some drawbacks of additives, but still pose some disadvantages, are briefly addressed.

Keywords: natural food additives, antimicrobial, antioxidant, conservatives, 34 Colorants



**Consultar:** <http://onlinelibrary.wiley.com/doi/10.1111/1541-4337.12065/full#crf312065-sec-0300>





- **Joe Whitworth**, “Grant for novel bacteria detection and separation method”. FoodQuality news.com (4 de junio de 2014): <http://www.foodqualitynews.com/R-D/Nanoparticles-with-microbe-specific-phages-which-bind-to-bacteria>



- **Jenni Spinner**: “Top 11 advancements in food safety and quality”. FoodProduction daily.com (23 de junio de 2014): <http://www.foodproductiondaily.com/Safety-Regulation/Food-safety-and-quality-advances>



- Del *blog* **Eupharlaw** - “Beneficios de la fruta”: <http://www.eupharlaw.com/beneficios-de-la-fruta/>



DESTACADO

- Del *blog* **Derecho del Consumo: bibliografía** - “CHINA EL PRIMER IMPORTADOR MUNDIAL DE ALIMENTOS: ¿Cómo exportar más o mejor?”: <http://ceeudeco3.blogspot.com.es/2014/06/china-el-primer-importador-mundial-de.html>



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

- 10-17 de julio de 2014

Fort Collins (EE.UU.)

### **Biosafety and Biosecurity Training Course**

Para más información:

<http://www.isb.vt.edu/news/2014/FebMar/BiosafetyBiosecurityTrainingCourse.pdf>

- 21 y 23 de agosto de 2014

Pekín (China)

### **China International Food, Beverage & Import Food Exhibition**

Para más información: <http://www.cifbe.com/EN/Default.asp>

- 27 y 28 de agosto de 2014

Pekín (China)

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

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

- 1-5 de septiembre de 2014

Camerino (Italia)

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

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

- 1-5 de septiembre de 2014

York (Reino Unido)

### **Materials and Articles in Contact with Food**

Para más información:

<https://secure.fera.defra.gov.uk/ifstl/downloadBlob.cfm?id=27>



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

