

Suplemento nº 18

Editado 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
- Blogs y redes sociales pág. 19
- Agenda pág. 20



EN EL BOE (ESPAÑA)

• Tribunal Constitucional

Recursos de inconstitucionalidad

- Recurso de inconstitucionalidad n.º 5437-2014, contra los artículos 6, 19 y 20 de la Ley 20/2013, de 9 de diciembre, de Garantía de la Unidad de Mercado:

<http://www.boe.es/boe/dias/2014/10/04/pdfs/BOE-A-2014-10061.pdf>

• Ministerio de Industria, Energía y Turismo

Normalización

- Resolución de 9 de septiembre 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 julio de 2014 como normas españolas: <http://www.boe.es/boe/dias/2014/09/24/pdfs/BOE-A-2014-9691.pdf>

- Resolución de 9 de septiembre 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 la Asociación Española de Normalización y Certificación, durante el mes de julio de 2014:

<http://www.boe.es/boe/dias/2014/09/24/pdfs/BOE-A-2014-9693.pdf>

● **Ministerio de Economía y Competitividad**

Subvenciones

- Resolución de 3 de septiembre de 2014, de la Presidencia del Instituto Nacional de Investigación y Tecnología Agraria y Alimentaria, por la que se convocan subvenciones para el año 2014, a proyectos de investigación fundamental orientada y acciones complementarias dentro del Programa Estatal de I+D+I Orientada a los Retos de la Sociedad (Reto de Seguridad y Calidad Alimentaria, Actividad Agraria Productiva y Sostenible, Sostenibilidad de los Recursos Naturales e Investigación Marina y Marítima) del Plan Estatal de Investigación Científica y Técnica y de Innovación, 2013-2016:

<http://www.boe.es/boe/dias/2014/09/24/pdfs/BOE-A-2014-9697.pdf>

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

Premios

- Orden AAA/1695/2014, de 12 de septiembre, por la que se publica la convocatoria de los Premios Alimentos de España en su XXVII edición, año 2014: <http://www.boe.es/boe/dias/2014/09/22/pdfs/BOE-A-2014-9612.pdf>

Sector oleícola. Organizaciones interprofesionales

- Orden AAA/1749/2014, de 18 de septiembre, por la que se extiende el acuerdo de la Organización Interprofesional del Aceite de Oliva Español al conjunto del sector y se fija la aportación económica obligatoria para realizar actividades de promoción del aceite de oliva, mejorar la información y conocimiento sobre las producciones y los mercados y realizar programas de investigación y desarrollo, innovación tecnológica y estudios, durante las campañas 2014/2015, 2015/2016, 2016/2017, 2017/2018 y 2018/2019:

<http://www.boe.es/boe/dias/2014/09/29/pdfs/BOE-A-2014-9856.pdf>

● **Comunidad Autónoma de Cantabria**

Denominaciones de origen

- Resolución de 12 de septiembre de 2014, de la Consejería de Ganadería, Pesca y Desarrollo Rural, por la que se concede la protección nacional transitoria a la Denominación de Origen Protegida "Miel de Campoo-Los Valles":

<http://www.boe.es/boe/dias/2014/09/26/pdfs/BOE-A-2014-9779.pdf>

• Universidades

Planes de estudios

- Resolución de 10 de septiembre de 2014, de la Universidad de Santiago de Compostela, por la que se publica la modificación del plan de estudios de Máster en Innovación en Seguridad y Tecnologías Alimentarias:

<http://www.boe.es/boe/dias/2014/09/22/pdfs/BOE-A-2014-9620.pdf>

- Resolución de 22 de septiembre de 2014, de la Universidad de Extremadura, por la que se publica el plan de estudios de Graduado en Biotecnología:

<http://www.boe.es/boe/dias/2014/10/03/pdfs/BOE-A-2014-10050.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 279 [edición completa: <http://eur-lex.europa.eu/legal-content/ES/TXT/?uri=OJ:L:2014:279:TOC>]



- Reglamento (UE) nº991/2014 de la Comisión, de 19 de septiembre de 2014 , que modifica el anexo III del Reglamento (CE) nº 396/2005 del Parlamento Europeo y del Consejo por lo que respecta a los límites máximos de residuos de fosetil en determinados productos: http://eur-lex.europa.eu/legal-content/ES/TXT/?uri=uriserv:OJ.L_.2014.279.01.0001.01.SPA

• DOUE nº L 283 [edición completa: <http://eur-lex.europa.eu/legal-content/ES/TXT/?uri=OJ:L:2014:283:TOC>]

- Reglamento de Ejecución (UE) nº 1021/2014 de la Comisión, de 26 de septiembre de 2014, que modifica el anexo I del 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_.2014.283.01.0032.01.SPA

- [DOUE nº L 284 \[edición completa: http://eur-lex.europa.eu/legal-content/ES/TXT/?uri=OJ:L:2014:284:TOC\]](http://eur-lex.europa.eu/legal-content/ES/TXT/?uri=OJ:L:2014:284:TOC)

- Reglamento Delegado (UE) nº 1031/2014 de la Comisión, de 29 de septiembre de 2014, que establece, con carácter temporal, nuevas medidas excepcionales de ayuda a los productores de determinadas frutas y hortalizas: http://eur-lex.europa.eu/legal-content/ES/TXT/?uri=uriserv:OJ.L_.2014.284.01.0022.01.SPA

- [DOUE nº L 288 \[edición completa: http://eur-lex.europa.eu/legal-content/ES/TXT/?uri=OJ:L:2014:288:TOC\]](http://eur-lex.europa.eu/legal-content/ES/TXT/?uri=OJ:L:2014:288:TOC)



DESTACADO

- Reglamento Delegado (UE) nº 1040/2014 de la Comisión, de 25 de julio de 2014, que modifica la Directiva 2001/112/CE del Consejo, relativa a los zumos de frutas y otros productos similares destinados a la alimentación humana con el fin de adaptar su anexo I al progreso técnico: http://eur-lex.europa.eu/legal-content/ES/TXT/?uri=uriserv:OJ.L_.2014.288.01.0001.01.SPA



DOCUMENTOS



- **Comisión Europea** –



✓ European Commission -The Food and Veterinary Office: Informe nº 2013-6652
- España

Title: Organic production and labelling of organic products
Audit period Oct 2013
Published 25/09/2014



- Report: http://ec.europa.eu/food/fvo/act_getPDF.cfm?PDF_ID=11249



Consultar: <http://e-contrast.blogspot.com.es/2014/09/european-commission-food-and-veterinary.html>



- “The economic impact of modern retail on choice and innovation in the EU food sector”. Publications Office of the European Union (2014) 452 págs.



<http://ec.europa.eu/competition/publications/KD0214955ENN.pdf>





Sistema de alerta rápida para alimentos²

• Semana 38 (2014):

 ■ **alerta** 19/09/2014 Ref. 2014.1304 (DE): prohibited substance chloramphenicol (0.57 µg/kg - ppb) in frozen shrimps (*Penaeus vannamei*) from Vietnam [crustaceans and products thereof];

 ■ **alerta** 19/09/2014 Ref. 2014.1303 (NO): *Clostridium perfringens* in and high aerobic plate count for beans and chickpeas from Germany [fruits and vegetables];

 ■ **alerta** 19/09/2014 Ref. 2014.1305 (DE): shigatoxin-producing *Escherichia coli* in frozen lamb leg steaks from New Zealand [meat and meat products (other than poultry)];

 ■ **alerta** 19/09/2014 Ref. 2014.1301 (FI): plastic fragments in chocolate bars from Finland [cocoa and cocoa preparations, coffee and tea];

 ■ **producto rechazado en la frontera** 19/09/2014 Ref. 2014.BMT (FR): aflatoxins (B1 = 16.5; Tot. = 17.5 / B1 = 46; Tot. = 50 µg/kg - ppb) in shelled pistachios from Iran [nuts, nut products and seeds];

 ■ **producto rechazado en la frontera** 19/09/2014 Ref. 2014.BMS (FR): aflatoxins (B1 = 13.7; Tot. = 14.6 µg/kg - ppb) in pistachio kernels from Iran [nuts, nut products and seeds];

 ■ **alerta** 18/09/2014 Ref. 2014.1296 (SK): benzo(a)pyrene (25.5(raw material); 21.8 (in fat reduced cocoa powder) µg/kg - ppb) and polycyclic aromatic hydrocarbons (124.6(raw material); 105.06 (in fat reduced cocoa powder) µg/kg - ppb) in cocoa bean powder from **Spain** [cocoa and cocoa preparations, coffee and tea];

 ■ **producto rechazado en la frontera** 18/09/2014 Ref. 2014.BMQ (BE): anthraquinone (0.041; 0.053 mg/kg - ppm) in green tea from China [cocoa and cocoa preparations, coffee and tea];

 ■ **producto rechazado en la frontera** 18/09/2014 Ref. 2014.BMN (SK): peanuts from China infested with insects [nuts, nut products and seeds];

 ■ **alerta** 18/09/2014 Ref. 2014.1295 (NL): *Salmonella* Rissen in chlorella powder from China, via the United Kingdom [dietetic foods, food supplements, fortified foods];

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>).



■ **producto rechazado en la frontera** 17/09/2014 Ref. 2014.BMM (ES) improper import declaration for frozen fish filets tilapia (*Oreochromis niloticus*) from China [fish and fish products];



■ **producto rechazado en la frontera** 17/09/2014 Ref. 2014.BML (GB): Salmonella spp. (in 1 out of 5 samples /25g) in betel leaves from India [fruits and vegetables];



■ **producto rechazado en la frontera** 17/09/2014 Ref. 2014.BMK (GB): aflatoxins (B1 = 10.2; Tot. = 11.1 µg/kg - ppb) in ground chilli powder from India [herbs and spices];



■ **alerta** 16/09/2014 Ref. 2014.1283 (IT): cadmium (0.51 mg/kg - ppm) in chilled horse meat from Romania, via Belgium [meat and meat products (other than poultry)];



■ **alerta** 16/09/2014 Ref. 2014.1284 (NL): omethoate (0.32 mg/kg - ppm) and unauthorised substance carbofuran (0.01 mg/kg - ppm) in fresh aubergines from Malaysia [fruits and vegetables];



■ **producto rechazado en la frontera** 16/09/2014 Ref. 2014.BMJ (RO): absence of health certificate(s) for fish oil Omega 3 from the United States [dietetic foods, food supplements, fortified foods];



■ **producto rechazado en la frontera** 16/09/2014 Ref. 2014.BMI (GB): chlorpyrifos (0.09 mg/kg - ppm) and cyhalothrin (0.08 mg/kg - ppm) and unauthorised substance dichlorvos (0.08 mg/kg - ppm) in oil seeds from Nigeria [nuts, nut products and seeds];



■ **producto rechazado en la frontera** 16/09/2014 Ref. 2014.BMF (PL): abnormal smell of black pepper from Vietnam infested with moulds [herbs and spices];



■ **producto rechazado en la frontera** 16/09/2014 Ref. 2014.BMH (IT): aflatoxins (Tot. = 29.8 µg/kg - ppb) in shelled almonds from Australia [nuts, nut products and seeds];



■ **producto rechazado en la frontera** 16/09/2014 Ref. 2014.BMG (GB): Salmonella spp. (1 out of 5 samples /25g) in paan leaves from India [fruits and vegetables];



■ **alerta** 16/09/2014 Ref. 2014.1289 (BE): pyraclostrobin (1.49 mg/kg - ppm) in fresh scarole from Belgium [fruits and vegetables];



■ **alerta** 16/09/2014 Ref. 2014.1288 (BE): chlorpyrifos (1.3mg/k /25g) in turnips from Belgium [fruits and vegetables];



■ **alerta** 16/09/2014 Ref. 2014.1285 (NL): methomyl (0.061 mg/kg - ppm) in papaya from Malaysia [fruits and vegetables];



■ **producto rechazado en la frontera** 15/09/2014 Ref. 2014.BMD (CY): mercury (1.6 mg/kg - ppm) in chilled sea bream (*Pagrus pagrus*) from Egypt [fish and fish products];



■ **producto rechazado en la frontera** 15/09/2014 Ref. 2014.BME (FR): aflatoxins (B1 = 4.7; Tot. = 5.3 µg/kg - ppb) in blanched groundnut kernels from China [nuts, nut products and seeds];



■ **alerta** 15/09/2014 Ref. 2014.1281 (BE): glass fragment in frozen quorn cordon bleu from the United Kingdom [other food product / mixed];



■ **producto rechazado en la frontera** 15/09/2014 Ref. 2014.BMC (NL): difenoconazole (2.1 mg/kg - ppm) in broccoli from China [fruits and vegetables];



■ **producto rechazado en la frontera** 15/09/2014 Ref. 2014.BMB (DE): aflatoxins (B1 = 57.5 µg/kg - ppb) in pistachios from Iran [nuts, nut products and seeds];



■ **producto rechazado en la frontera** 15/09/2014 Ref. 2014.BMA (BE): prohibited substance nitrofurantoin (metabolite) furazolidone (AOZ) (> MRPL) in frozen raw peeled and deveined tail-on shrimps (*Penaeus vannamei*) from India [crustaceans and products thereof]; y



■ **producto rechazado en la frontera** 15/09/2014 Ref. 2014.BLZ (IT): aflatoxins (Tot. = 12.3 µg/kg - ppb) in blanched runner groundnuts from Brazil [nuts, nut products and seeds].



● Semana 37 (2014):



■ **producto rechazado en la frontera** 12/09/2014 Ref. 2014.BLY (NL): aflatoxins (B1 = 11; Tot. = 13 µg/kg - ppb) in groundnuts from Argentina [nuts, nut products and seeds];



■ **producto rechazado en la frontera** 12/09/2014 Ref. 2014.BLX (CZ): whole star anise from China infested with moulds [herbs and spices];



■ **producto rechazado en la frontera** 12/09/2014 Ref. 2014.BLW (NL): aflatoxins (B1 = 9,5; Tot. = 12 µg/kg - ppb) in in-shell groundnuts from China [nuts, nut products and seeds];



■ **producto rechazado en la frontera** 12/09/2014 Ref. 2014.BLV (GR): aflatoxins (B1 = 93.8 µg/kg - ppb) in pistachios from Iran [nuts, nut products and seeds];



■ **producto rechazado en la frontera** 12/09/2014 Ref. 2014.BLU (FR): unauthorised substance chlorfluazuron (0.057 mg/kg - ppm) in tea from China [cocoa and cocoa preparations, coffee and tea];



■ **alerta** 11/09/2014 Ref. 2014.1270 (DE) *Listeria monocytogenes* (130 CFU/g) in chilled sausage from Germany [meat and meat products (other than poultry)];



■ **producto rechazado en la frontera** 11/09/2014 Ref. 2014.BLT (DE): aflatoxins (B1 = 13.3; Tot. = 14.8 µg/kg - ppb) in pistachios from Iran, via the United Arab Emirates [nuts, nut products and seeds];



■ **producto rechazado en la frontera** 11/09/2014 Ref. 2014.BLS (PT): unauthorised novel food ingredient *Coriolus versicolor* in food supplement from the United States [dietetic foods, food supplements, fortified foods];



■ **producto rechazado en la frontera** 11/09/2014 Ref. 2014.BLR (CY): mercury (0.73 mg/kg - ppm) in chilled sea bream (*Dentex dentex*) from Egypt [fish and fish products];



■ **producto rechazado en la frontera** 11/09/2014 Ref. 2014.BLQ (PT): aflatoxins (B1 = 14; Tot. = 16 µg/kg - ppb) in dried stemless red chillies from India [fruits and vegetables];



■ **producto rechazado en la frontera** 11/09/2014 Ref. 2014.BLP (ES): mercury (0.75 mg/kg - ppm) in frozen barracuda fillets (*Sphyraena barracuda*) from Senegal [fish and fish products];



■ **producto rechazado en la frontera** 11/09/2014 Ref. 2014.BLO (NL): aflatoxins (B1 = 40; Tot. = 51 µg/kg - ppb) in shelled groundnuts from India, via Egypt [nuts, nut products and seeds];



■ **producto rechazado en la frontera** 11/09/2014 Ref. 2014.BLN (NL): aflatoxins (B1 = 6.6 µg/kg - ppb) in groundnuts from Brazil [nuts, nut products and seeds];



■ **producto rechazado en la frontera** 11/09/2014 Ref. 2014.BLM (IT): unauthorised irradiation of red yeast rice extract from China [dietetic foods, food supplements, fortified foods];



■ **producto rechazado en la frontera** 11/09/2014 Ref. 2014.BLL (ES): E 1520 - propylene glycol, E 999 - extract of quillaia, E 492 - sorbitan tristearate and E 459 - beta-cyclodextrin unauthorised and unauthorised food additive monosodium aspartate in frozen surimi preparations (*Sparidae* spp) from Vietnam [fish and fish products];



■ **alerta** 10/09/2014 Ref. 2014.1257 (FI): *Salmonella enteritidis* (in 2 out of 5 samples /25g) in frozen whole raw chicken from Belgium [poultry meat and poultry meat products];



■ **alerta** 10/09/2014 Ref. 2014.1261 (NL): *Listeria monocytogenes* (presence /10g) and *Salmonella* spp. (presence /25g) in frozen chicken skewer from Romania [poultry meat and poultry meat products];



■ **alerta** 10/09/2014 Ref. 2014.1260 (NL): *Listeria monocytogenes* (presence /10g) and *Salmonella* spp. (presence /25g) in frozen chicken skewer from Romania [poultry meat and poultry meat products];



■ **alerta** 10/09/2014 Ref. 2014.1259 (NL): *Listeria monocytogenes* (in 1 out of 5 samples /10g) and *Salmonella* spp. (in 3 out of 5 samples /25g) in frozen chicken skewers from Romania [poultry meat and poultry meat products];



■ **alerta** 10/09/2014 Ref. 2014.1264 (NL): *Salmonella* spp. in tahina from Lebanon, via Poland [nuts, nut products and seeds];



■ **alerta** 10/09/2014 Ref. 2014.1263 (SE): *Salmonella typhimurium* in frozen boneless beef from the Netherlands [meat and meat products (other than poultry)];



■ **alerta** 10/09/2014 Ref. 2014.1266 (BE): Salmonella spp. (presence /25g) in chilled chicken steaks and skewers from Belgium [meat and meat products (other than poultry)];



■ **producto rechazado en la frontera** 10/09/2014 Ref. 2014.BLK (ES) prohibited substance nitrofurantolone (SEM) (1.9 µg/kg - ppb) in frozen pangasius fillets (Pangasius hypophthalmus) from Vietnam [fish and fish products];



■ **producto rechazado en la frontera** 10/09/2014 Ref. 2014.BLJ (DE): aflatoxins (B1 = 12.7; Tot. = 14.1 µg/kg - ppb) in pistachios from Iran, via the United Arab Emirates [nuts, nut products and seeds];



■ **producto rechazado en la frontera** 09/09/2014 Ref. 2014.BLH (PL): aflatoxins (B1 = 8.06; Tot. = 9.02 µg/kg - ppb) in roasted and salted peanuts from China [nuts, nut products and seeds];



■ **alerta** 09/09/2014 Ref. 2014.1254 (NL): Salmonella (presence /10g) in frozen pork shashlyk from Romania [meat and meat products (other than poultry)];



■ **producto rechazado en la frontera** 09/09/2014 Ref. 2014.BLG (GR): live insects in almond kernels from the United States [nuts, nut products and seeds];



■ **producto rechazado en la frontera** 09/09/2014 Ref. 2014.BLF (LV): undeclared sulphite (2283 mg/kg - ppm) in dried apricots from Uzbekistan [fruits and vegetables];



■ **producto rechazado en la frontera** 09/09/2014 Ref. 2014.BLE (DE): residue level above MRL for copper (130 mg/kg - ppm) in vine leaves from Turkey [fruits and vegetables]; y



■ **producto rechazado en la frontera** 08/09/2014 Ref. 2014.BLB (BE): chlorpyrifos (0.2 mg/kg - ppm) in fresh yard long beans (Vigna unguiculata spp. Sesquipedalis) from the Dominican Republic [fruits and vegetables].



Tribunal de Cuentas Europeo

● EFICACIA FONDO EUROPEO DE PESCA ACUICULTURA

Tribunal de Cuentas. Informe Especial 10/2014. Eficacia del apoyo del Fondo Europeo de Pesca a la acuicultura (DOUE C 319/07, 17.9.2014):

http://www.eca.europa.eu/Lists/ECADocuments/SR14_10/QJAB14010ESC.pdf



- **María Antonia Ferrús Pérez** y otros, “Report of the Scientific Committee of the Spanish Agency for Consumer Affairs, Food Safety and Nutrition on microbiological risks associated to consumption of different foods by pregnant women”. AECOSAN (2014) 37 págs.



Consultar:

http://www.aesan.mpsi.gob.es/AESAN/docs/docs/evaluacion_riesgos/comite_cientifico/ingles/MICROBIOLOGICAL_RISKS.pdf



**universidad
de león**

Facultad de Ciencias
Económicas y Empresariales

- **Diego del Olmo Mendoza**, “Comportamiento de los consumidores españoles de bebidas energéticas en Twitter”. Facultad de Ciencias Económicas y Empresariales, Universidad de León (2014) 96 págs.

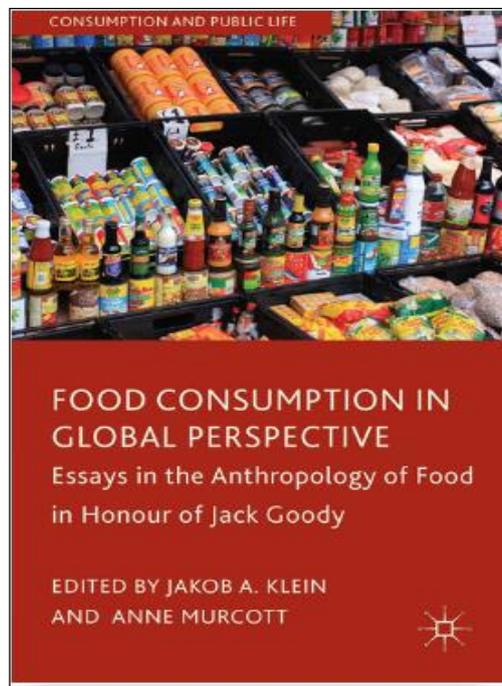


Consultar:

https://buleria.unileon.es/xmlui/bitstream/handle/10612/3840/71455688R_GMIM_julio14.pdf?sequence=1



Novedades editoriales

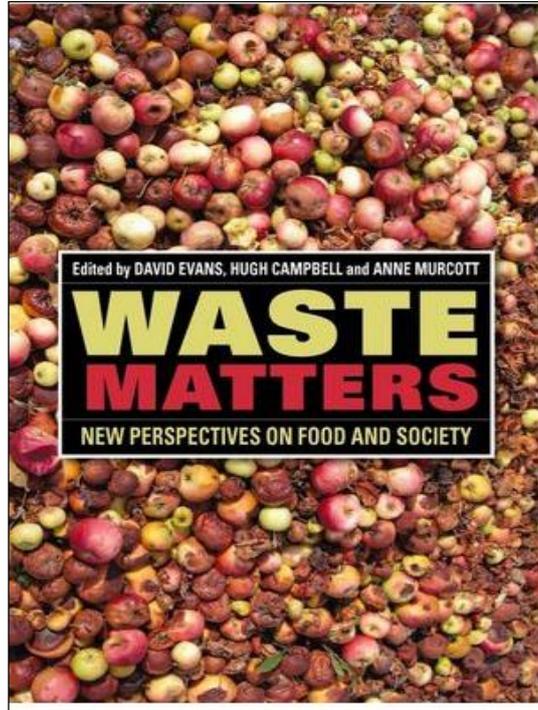


- **Jakob A. Klein y Anne Murcott**, “Food Consumption in Global Perspective”. Palgrave Macmillan (2014) 248 págs.



http://www.palgrave.com/page/detail/?sf1=id_product&st1=666344





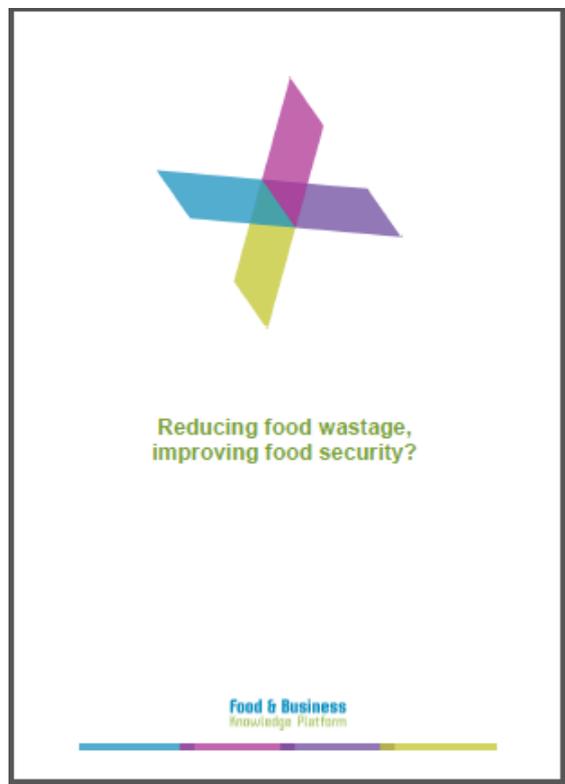
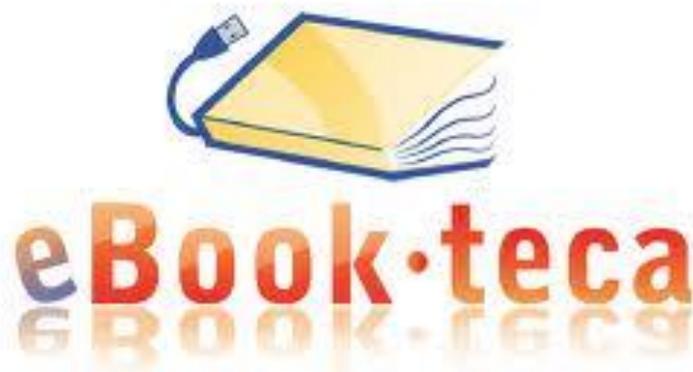
- **David Evans** y otros, “Waste Matters: New Perspectives on Food and Society”. Wiley-Blackwell (2013) 250 págs.



Más Información

<http://eu.wiley.com/WileyCDA/WileyTitle/productCd-1118394313.html>



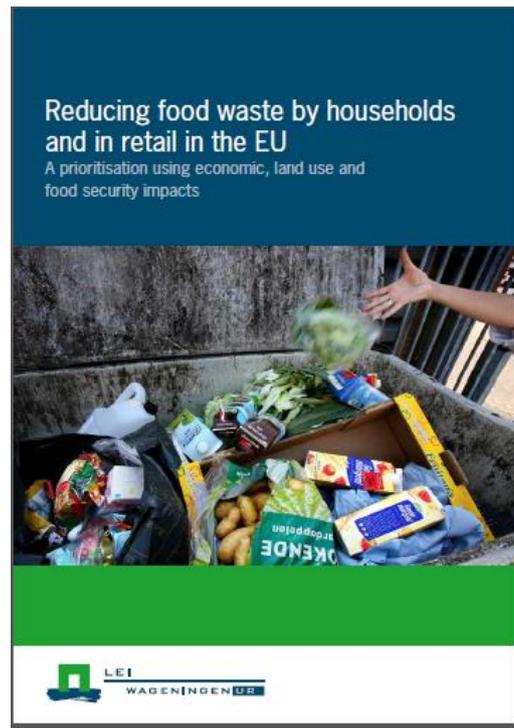


- **Joris Tielens y Jeroen Candel**, “Reducing food waste, improving food security?”. Food & Business Knowledge Platform (2014) 37 págs.



http://knowledge4food.net/wp-content/uploads/2014/07/140702_fbkp_report-foodwastage_DEF.pdf





- **M. Rutten** y otros, “Reducing food waste by households and in retail in the EU”. LEI Wageningen UR (2013) 156 págs.

DESCARGAR



<http://edepot.wur.nl/290135>



Artículos de revistas



- **Nitty Hirawaty Kamarulzamana** y otros, “Will Consumers Purchase Stevia as a Sugar Substitute?: An Exploratory Study on Consumer Acceptance”. *Journal of Food Products Marketing*, Vol. 20 Sup. 1 (2014) 122-139.

Abstract

Stevia rebaudiana Bertoni, commonly known as Stevia, is an ancient sweet herb native to Paraguay. The plant, especially the leaves, has a sweetening effect 300 times sweeter than

saccharose. Malaysia has taken a particular interest in promotion of Stevia derivatives as a precautionary measure to combat chronic diseases. This study aims to investigate factors that influence the acceptance of Stevia-based products by consumers. Face-to-face interviews were conducted using a structured questionnaire with 900 consumers from Klang Valley areas. The results revealed that most of the respondents were willing to use Stevia-based products as a substitute for sugar. There was also a significant relationship between level of education and consumer's willingness to change for Stevia-based products. Health benefits, promotion, availability, and price were found to be the most influential factors toward acceptance of Stevia-based products by consumers. An effective promotion is necessary to increase consumer's awareness toward a more healthy diet.



- **Isabel Hernando**, “Patrimonio Cultural y Quesos Artesanos: El Paquete Higiene - Flexibilidad - Barreras competitivas”. *RIIPAC*, nº 4 (2014) 130-136.

Resumen

La presente contribución trata de ofrecer una rápida y breve aproximación de la incidencia y aplicación del “Paquete Higiene” alimentaria en la producción artesanal del queso en España cuya fabricación con métodos ancestrales constituye un elemento más de su rico y diverso Patrimonio Cultural. España es un país de una larga tradición de producción quesera artesanal cuyos conocimientos tradicionales son parte de los bienes inmateriales que conforman la identidad de un país y en los que coexisten aspectos no sólo gastronómicos, sino también económicos y socioculturales.



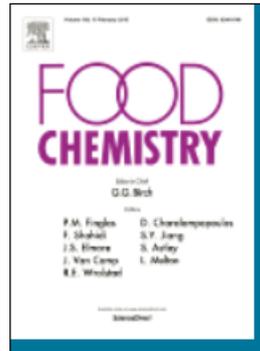
Consultar: <http://www.eumed.net/rev/riipac/04/quesos-artesanos.html>



- **Neil H. Mermelstein**, “Viewing Salt with a Grain of Salt”. *Food Technology*, Vol. 68 nº 9 (2014) 72-76.



Consultar: http://www.ift.org/~media/food%20technology/pdf/2014/09/0914_col_foodsafetyquality.pdf



- **Alba Mir-Marqués** y otros, “Mineral profile of Spanish commercial baby food”. *European Review of Agricultural Economics* (2014) DOI: 10.1016/j.foodchem.2014.09.074.

 **Novedad**

Publicado como avance *on line* el 19 de septiembre de 2014

Abstract

Commercial baby foods are an important part of the daily intake of babies from 6-12 month. The mineral profile of commercial baby foods in Spain was determined to establish levels of essential and non-essential elements, and their contribution to adequate intake (AI) and estimated average requirement (EAR). Thirty-five jars of commercial foods containing meat, fish, vegetables and fruit were obtained from the Spanish market and the mineral composition determined for 14 elements. In general, the baby foods analysed were sufficient for an adequate mineral intake, but contributions to AI and EAR for iron, zinc and calcium were very low (5-20%, 10-60% and 10-70%, respectively). This deficiency could be associated with growth problems or diseases in adulthood, and fortification of commercial products is recommended.

Para más información, consultar:

<http://www.sciencedirect.com/science/article/pii/S0308814614014411>



Food Safety News

Breaking news for everyone's consumption

- EE.UU.:

En su edición de 25 de septiembre de 2014 el boletín “Food Safety News” publicó un breve comentario titulado “**Report: Chicken on Menu at 2014 Food**”

Safety Summit was Contaminated". Resumimos a continuación dicha nota:



The pan-seared breast of Chicken Marsala served by the Baltimore Convention Center's exclusive caterer was the food item most commonly consumed by the 216 attendees sickened by the lunch served last April 9 at the Food Safety Summit's annual conference. It was likely contaminated with *Clostridium perfringens* (*C. perfringens*), a spore-forming gram-positive bacterium commonly found on raw meat and poultry.

Attendees at the popular conference were from 42 states, Canada, Mauritius and Costa Rica. The local health department learned of the illnesses not from the organizers of the event, the convention center, or the caterer, but from calls by attendees to the city's 311 service.

According to the report being released today by the Maryland Department of Health and Mental Hygiene, the illnesses experienced at the 2014 Food Safety Summit in Baltimore were attributed to *C. perfringens*. Those sickened experienced symptoms of diarrhea, stomach cramps, nausea, headaches, chills, vomiting and fever between April 8-12, 2014.

About two-thirds of those sickened experienced the symptoms after eating the chicken lunch that was served by the Baltimore Convention Center's catering company called Centerplate, according to the final report of the investigation that used epidemiological, environmental and laboratory methods to reach its conclusions.

As for the pathogen involved, the report states: "The frequency of signs and symptoms, duration of illness, and possible incubation period were consistent with outbreaks caused by *C. perfringens*. In this outbreak, almost all of the cases had diarrhea and only 10 percent reported vomiting, which is typical of outbreaks caused by *C. perfringens*."

The outbreak was the first in the 16-year history of the Food Safety Summit. "When we learned that attendees to the Food Safety Summit were ill after attending the 2014 event we fully cooperated with the Maryland Department of Health and Mental Hygiene regarding this matter and assisted them with their investigation as requested," the organization said in a statement distributed by spokesperson Amy Riemer. "We have continued to do so in the past six months while the investigation was conducted and the final report was being prepared."

Sigue en: <http://www.foodsafetynews.com/2014/09/c-perfringens-in-c/#.VCVToelxIjo>



• **Kacey Culliney**, "Flavonoids for acrylamide reduction: Study". Bakery andsnacks.com (25.9.2014).



Consultar: <http://www.bakeryandsnacks.com/R-D/Acrylamide-reduction-with-flavonoids-Study>



- **Kacey Culliney**, “EU snack sector: Origin labeling would be *really problematic*”. Food navigator.com (2.10.2014).



Consultar: <http://www.foodnavigator.com/Legislation/European-Snacks-Association-Country-of-origin-labeling-problematic>



- **Shane Starling**, “*Controversial*; EFSA rejects sports gels for endurance”. Nutra ingredients.com (3.10.2014).



Consultar: <http://www.nutraingredients.com/Regulation/Controversial-EFSA-rejects-sports-gels-for-endurance>



- Del *blog de la FIAB* - “**Fernando Burgaz toma posesión como Presidente del Grupo Consultivo de la Plataforma Food For Life-Spain**”: http://blog.fiab.es/index.php/fernando-burgaz-toma-posesion-como-presidente-del-grupo-consultivo-de-la-plataforma-food-life-spain/?utm_source=feedburner&utm_medium=email&utm_campaign=Feed%3A+elblog+delaindustriaalimentaria+%28El+blog+de+FIAB+%C2%BB+La+actualidad+de+la+industria+de+alimentos+y+bebidas+en+tu+buz%C3%B3n+de+correo%29
- Del *blog e.Contrast.org* - “**UE: ¿Cuándo se adoptará una nueva regulación de los Novel Foods?**”: <http://e-contrast.blogspot.com.es/2014/09/ue-cuando-se-adoptara-una-nueva.html>





AGENDA (CONGRESOS, FERIAS, SEMINARIOS, ETC.)

- 14 de octubre de 2014
Madrid (España)
CURSO ISO 17025 PARA LABORATORIOS DE CALIDAD Y SEGURIDAD ALIMENTARIA
Organizado por Acofesal
Para más información: http://www.acofesal.org/lista/detalle.asp?apt=12&id_contenido=649
- 14 de octubre de 2014
Bruselas (Bélgica)
2nd International Workshop - Sustainable Food Supply, Processing & Products - Measuring Sustainability - Convincing New Consumers
Para más información: <http://www.sustainablefoods.eu/>
- 14 y 15 de octubre de 2014
Chipping Campden (Reino Unido)
HACCP – intermediate (workshop)
Cursillo organizado por Campden BRI
Para más información: <http://www.campdenbri.co.uk/training/haccp-intermediate.php>
- 16 y 17 de octubre de 2014
Viena (Austria)
8th European Food and Feed Law (EFFL) Conference - Food Information to Consumers – Ready to take up the Challenge?
Para más información: <http://www.lexxion.de/en/verlagsprogramm-konferenzen/food-law/8th-international-european-food-and-feed/programme.html>
- 22 de octubre de 2014
Valencia (España)
Taller gestión económica Proyectos europeos
Para más información: <http://cde.uv.es/agenda/cursos/item/13440-taller-gestion-economica-proyectos-europeos-valencia-22-octubre-2014.html>
- 23 de octubre de 2014
Birmingham (Gran Bretaña)
Sustainable Food & Beverage Manufacturing Conference
Para más información: http://www.sustainablefoodexpo.com/?utm_source=WRBM&utm_medium=Banner&utm_content=Leaderboard&utm_campaign=FM_Newsletter_Week_34_2014

- 23 y 24 de octubre de 2014

Lleida (España)

10ª REUNIÓN DE LA SOCIEDAD ESPAÑOLA DE SEGURIDAD ALIMENTARIA - **SEGURIDAD ALIMENTARIA: ANALIZANDO EL FUTURO**

Para más información: www.suportserveis.com Email: sesal@suportserveis.com

- 29 y 30 de octubre de 2014

Barcelona (España)

Food Analysis Congress – Safety, Quality, Novel Technologies

Para más información:

<http://selectbiosciences.com/conferences/index.aspx?conf=FAC2014>

- 4 de noviembre de 2014

Bruselas (Bélgica)

Gut Health Summit: Pre- and Probiotics – Creating Business Value Beyond Claims

Para más información:

<http://www.guthealthsummit.com/guthealthsummit.html>



ceeudeco@outlook.es

