

Suplemento nº 21

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. 4
- Documentos pág. 5
- Agenda pág. 15



EN EL BOE (ESPAÑA)

- **Ministerio de Hacienda y Administraciones Públicas**

Procedimientos de declaración de inconstitucionalidad

- Resolución de 30 de octubre de 2014, de la Secretaría General de Coordinación Autonómica y Local, por la que se publica el Acuerdo de la Comisión Bilateral de Cooperación Administración General del Estado-Principado de Asturias en relación con la Ley 9/2014, de 17 de julio, de modificación de la Ley del Principado de Asturias 9/2010, de 17 de diciembre, de Comercio Interior: <http://www.boe.es/boe/dias/2014/11/13/pdfs/BOE-A-2014-11733.pdf>

● Ministerio de Industria, Energía y Turismo

Normalización

- Resolución de 6 de octubre 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 septiembre de 2014 como normas españolas: <http://www.boe.es/boe/dias/2014/11/06/pdfs/BOE-A-2014-11470.pdf>

- Resolución de 6 de octubre 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 septiembre de 2014:
<http://www.boe.es/boe/dias/2014/11/06/pdfs/BOE-A-2014-11472.pdf>

● Ministerio de Economía y Competitividad

Subvenciones

- Resolución de 17 de octubre 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 al sector cunícola, dentro del Programa Estatal de I+D+I orientada a los Retos de la Sociedad (Actividad Agraria Productiva y Sostenible) del Plan Estatal de Investigación Científica y Técnica y de Innovación, 2013-2016:
<http://www.boe.es/boe/dias/2014/11/13/pdfs/BOE-A-2014-11750.pdf>

● Ministerio de Sanidad, Servicios Sociales e Igualdad

Procedimientos

- Resolución de 12 de noviembre de 2014, de la Subsecretaría, por la que se establece el procedimiento para la liquidación y el pago por vía telemática de la tasa con código 071 "Controles oficiales de las importaciones de determinados alimentos de origen no animal":
<http://www.boe.es/boe/dias/2014/11/18/pdfs/BOE-A-2014-11920.pdf>

● Ministerio de Agricultura, Alimentación y Medio Ambiente

Demostraciones internacionales

- Resolución de 30 de octubre de 2014, de la Dirección General de Producciones y Mercados Agrarios, por la que se convoca la Demostración Internacional sobre Innovaciones Tecnológicas en Maquinaria Agrícola para una Agricultura Sostenible: <http://www.boe.es/boe/dias/2014/11/10/pdfs/BOE-A-2014-11633.pdf>

Premios

- Orden AAA/2117/2014, de 5 de noviembre, por la que se convoca el Premio Alimentos de España al Mejor Aceite de Oliva Virgen Extra de la Campaña 2014-2015: <http://www.boe.es/boe/dias/2014/11/13/pdfs/BOE-A-2014-11747.pdf>

Sanidad animal

- Resolución de 4 de noviembre de 2014, de la Dirección General de Sanidad de la Producción Agraria, por la que se actualiza el anexo I de la Orden AAA/2029/2014, de 29 de octubre, por la que se establecen medidas específicas de protección en relación con la lengua azul:
<http://www.boe.es/boe/dias/2014/11/12/pdfs/BOE-A-2014-11681.pdf>

• **Universidades**

Planes de estudios

- Resolución de 31 de octubre de 2014, de la Universidad Nacional de Educación a Distancia, por la que se modifica la de 1 de marzo de 2013, por la que se publica el plan de estudios de Máster en Elaboración de Diccionarios y Control de Calidad del Léxico Español:
<http://www.boe.es/boe/dias/2014/11/11/pdfs/BOE-A-2014-11677.pdf>

- Resolución de 31 de octubre de 2014, de la Universidad Nacional de Educación a Distancia, por la que se modifica la de 1 de marzo de 2013, por la que se publica el plan de estudios de Máster en Ingeniería Avanzada de Fabricación: <http://www.boe.es/boe/dias/2014/11/11/pdfs/BOE-A-2014-11678.pdf>

- Resolución de 31 de octubre de 2014, de la Universidad Nacional de Educación a Distancia, por la que se modifica la de 11 de marzo de 2013, por la que se publica el plan de estudios de Máster en Ciencia y Tecnología Química:
<http://www.boe.es/boe/dias/2014/11/11/pdfs/BOE-A-2014-11679.pdf>

- Resolución de 10 de octubre de 2014, de la Universidad de Barcelona, por la que se publica el plan de estudios de Máster en Química Analítica:
<http://www.boe.es/boe/dias/2014/11/18/pdfs/BOE-A-2014-11953.pdf>

- Resolución de 10 de octubre de 2014, de la Universidad de Barcelona, por la que se publica el plan de estudios de Máster en Química Orgánica:
<http://www.boe.es/boe/dias/2014/11/18/pdfs/BOE-A-2014-11955.pdf>

- Resolución de 24 de octubre de 2014, de la Universidad de Barcelona, por la que se publica el plan de estudios de Máster en Biotecnología Molecular:
<http://www.boe.es/boe/dias/2014/11/18/pdfs/BOE-A-2014-11956.pdf>



- Resolución de 24 de octubre de 2014, de la Universidad de Barcelona, por la que se publica el plan de estudios de Máster en Desarrollo e Innovación de Alimentos: <http://www.boe.es/boe/dias/2014/11/18/pdfs/BOE-A-2014-11961.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 317](http://eur-lex.europa.eu/legal-content/ES/TXT/?uri=OJ:L:2014:317:TOC) [edición completa: <http://eur-lex.europa.eu/legal-content/ES/TXT/?uri=OJ:L:2014:317:TOC>]

- Reglamento (UE) nº 1144/2014 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 22 de octubre de 2014, sobre acciones de información y de promoción relativas a productos agrícolas en el mercado interior y en terceros países, y por el que se deroga el Reglamento (CE) nº 3/2008 del Consejo: http://eur-lex.europa.eu/legal-content/ES/TXT/?uri=uriserv:OJ.L_.2014.317.01.0056.01.SPA

• [DOUE nº L 330](http://eur-lex.europa.eu/legal-content/ES/TXT/?uri=OJ:L:2014:330:TOC) [edición completa: <http://eur-lex.europa.eu/legal-content/ES/TXT/?uri=OJ:L:2014:330:TOC>]

- Decisión de Ejecución 2014/798/UE de la Comisión, de 13 de noviembre de 2014, por la que se modifica el anexo F de la Directiva 64/432/CEE del Consejo en lo relativo al formato de los modelos de certificados sanitarios para el comercio dentro de la Unión de animales de las especies bovina y porcina y a los requisitos sanitarios adicionales relativos a las triquinas en el comercio de porcinos domésticos dentro de la Unión: http://eur-lex.europa.eu/legal-content/ES/TXT/?uri=uriserv:OJ.L_.2014.330.01.0050.01.SPA



- En el DO de la Unión Europea - **Registro de Denominaciones de Origen Protegidas, Indicaciones Geográficas Protegidas, etc.:**

<https://app.box.com/s/3i9zfbbs0bk667btz0vo>

DOCUMENTOS



- **Question for written answer E-004785/14 to the Commission: Gilles Pargneaux - Labelling not in line with provisions on genetically modified organisms (GMO)**

(15 April 2014)

Subject: Labelling not in line with provisions on genetically modified organisms (GMO)

In a report on its 2012 animal feed inspection programme, France's Competition, Consumer Protection and Anti-Fraud Directorate-General reveals that, in recent years, close to 10% of animal feed has not been labelled in line with GMO provisions.

Is the Commission aware of that report?

If so, what does it intend to do to combat such fraudulent practices?

- Answer given by Mr Borg on behalf of the Commission (17 June 2014)

The EU legislation, and particularly Regulation (EC) No 1829/2003¹ on genetically modified food and feed, foresees compulsory labelling requirements for those food and feed products which contain, consist or are produced from GMOs which have been authorised in accordance with the relevant procedure established by the regulation, with the exception of a presence below 0,9% and technically unavoidable.

¹ OJ L 268, 18.10.2003.

The control and enforcement of EU labelling requirements is the responsibility of Member States, as referred to in Regulation (EC) No 882/2004 on food and feed controls².

Following the question raised by the Honourable Member as regards the report issued by France's Competition, Consumer Protection and Anti-Fraud Directorate-General on its 2012 inspection programme on GMO labelling on animal feed, the Commission services have asked the French authorities to supply a copy of this report. It appears from this report that non-compliances with labelling requirement are not necessarily intentional and thus be assimilated to fraudulent practices. National administrative or jurisdictional actions, as the case may be, are engaged in the case of repeated incompliance or of refusal by the operator to proceed to the improvements required.

Véase: <http://e-contrast.blogspot.com.es/2014/11/question-for-written-answer-e-00478514.html>



- **Comisión Europea** –



Sistema de alerta rápida para alimentos⁴

- Semana 44 (2014):



■ **alerta** 31/10/2014 Ref. 2014.1468 (DK): *Listeria monocytogenes* (presence /25g) in herring pate from Sweden [fish and fish products];



■ **alerta** 31/10/2014 Ref. 2014.1472 (DK): rodent excrements in desiccated coconut from Indonesia, via Germany [nuts, nut products and seeds];

² OJ L 191, 28.5.2004.

³ 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.

⁴ 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** 31/10/2014 Ref. 2014.BSC (FI): dimethoate (0.13 mg/kg - ppm) in aubergine (*Solanum melongena* L.) from Thailand [fruits and vegetables];



■ **producto rechazado en la frontera** 31/10/2014 Ref. 2014.BSB (FI): anthraquinone (0.99 mg/kg - ppm) in dried chili peppers from Mexico [fruits and vegetables];



■ **alerta** 31/10/2014 Ref. 2014.1471 (IT): Diarrhoeic Shellfish Poisoning (DSP) toxins - okadaic acid (193 µg/kg - ppb) in live mussels (*Mytilus galloprovincialis*) from Italy [bivalve molluscs and products thereof];



■ **alerta** 31/10/2014 Ref. 2014.1473 (DK): undeclared fish (mackerel) in chilled mixed vegetable salad with mayonnaise from Denmark [other food product / mixed];



■ **alerta** 31/10/2014 Ref. 2014.1469 (DK): undeclared sulphite (97 mg/kg - ppm) in canned coconut milk from Thailand, via the United Kingdom [nuts, nut products and seeds];



■ **alerta** 30/10/2014 Ref. 2014.1463 (FR): metal fragments in frozen pastries from France [cereals and bakery products];



■ **alerta** 30/10/2014 Ref. 2014.1464 (NL): shigatoxin-producing *Escherichia coli* (STX2 and eae /25g) in frozen kangaroo meat from Belgium [meat and meat products (other than poultry)];



■ **alerta** 30/10/2014 Ref. 2014.1461 (CZ): unauthorised substance sildenafil (121 mg/item) in food supplement from Canada, via Slovakia and via Romania [dietetic foods, food supplements, fortified foods];



■ **alerta** 30/10/2014 Ref. 2014.1462 (IE): undeclared sulphite (1394 mg/kg - ppm) in dried apricots from the United Kingdom [fruits and vegetables];



■ **alerta** 29/10/2014 Ref. 2014.1457 (SI): prohibited substance nitrofurantoin (metabolite) nitrofurazone (SEM) (2.11 µg/kg - ppb) in frozen pangasius fillets from Vietnam [fish and fish products];



■ **alerta** 29/10/2014 Ref. 2014.1456 (CZ): *Salmonella enteritidis* (presence /25g) in frozen chicken leg fillets from Poland [poultry meat and poultry meat products];



■ **producto rechazado en la frontera** 29/10/2014 Ref. 2014.BSA (DE): aflatoxins (B1 = 15.3; Tot. = 16.9 µg/kg - ppb) in whole nutmeg from Indonesia [herbs and spices];



■ **producto rechazado en la frontera** 29/10/2014 Ref. 2014.BRY (SI) prohibited substance nitrofurantoin (metabolite) nitrofurazone (SEM) (2.11 µg/kg - ppb) in frozen pangasius fillets from Vietnam [fish and fish products];



■ **producto rechazado en la frontera** 29/10/2014 Ref. 2014.BRZ (PL): aflatoxins (B1 = 20.90; Tot. = 23.23 µg/kg - ppb) in pistachios from the United States [nuts, nut products and seeds];



■ **producto rechazado en la frontera** 29/10/2014 Ref. 2014.BRX (PL): omethoate (0.11 mg/kg - ppm) and imidacloprid (0.21 mg/kg - ppm) in green tea from China [cocoa and cocoa preparations, coffee and tea];



■ **producto rechazado en la frontera** 29/10/2014 Ref. 2014.BRW (IT): too high content of sulphite (3349 mg/kg - ppm) in dried apricots from Turkey [fruits and vegetables];



■ **producto rechazado en la frontera** 29/10/2014 Ref. 2014.BRV (FR): aflatoxins (B1 = 18.9; Tot. = 31 µg/kg - ppb) in dried figs from Turkey [fruits and vegetables];



■ **producto rechazado en la frontera** 29/10/2014 Ref. 2014.BRU (BG): too high content of sulphite (3142 mg/kg - ppm) in dried apricots from Turkey [fruits and vegetables];



■ **alerta** 29/10/2014 Ref. 2014.1453 (BE): Salmonella typhimurium (presence /25g) in frozen chicken legs from Belgium [poultry meat and poultry meat products];



■ **alerta** 28/10/2014 Ref. 2014.1452 (IT): mercury (2.4 mg/kg - ppm) in frozen swordfish from Portugal [fish and fish products];



■ **alerta** 28/10/2014 Ref. 2014.1450 (NL): aflatoxins (B1 = 38; Tot. = 42 µg/kg - ppb) in roasted and salted pistachios from the United States, via Germany [nuts, nut products and seeds];



■ **producto rechazado en la frontera** 28/10/2014 Ref. 2014.BRT (NL): aflatoxins (B1 = 12 µg/kg - ppb) in peanuts from Brazil [nuts, nut products and seeds];



■ **producto rechazado en la frontera** 28/10/2014 Ref. 2014.BRS (IT): aflatoxins (B1 = 13.5; Tot. = 14.6 / B1 = 96.4; Tot. = 104.7 µg/kg - ppb) in pistachio nuts without shell from Turkey [nuts, nut products and seeds];



■ **producto rechazado en la frontera** 28/10/2014 Ref. 2014.BRR (FI): unauthorised use of colour E 127 - erythrosine (presence) in basil seed drink with rose flavour from Thailand [non-alcoholic beverages];



■ **alerta** 27/10/2014 Ref. 2014.1448 (FR): Listeria monocytogenes (<10 CFU/g) in chilled smoked salmon from Poland [fish and fish products]



■ **alerta** 27/10/2014 Ref. 2014.1449 (DE): glass particles in pitted sugared sour cherries from Hungary [fruits and vegetables];



■ **alerta** 27/10/2014 Ref. 2014.1447 (FR): shigatoxin-producing Escherichia coli (O26H11 serotype with eae and stx1 genes) in raw milk camembert from France [milk and milk products];



■ **alerta** 27/10/2014 Ref. 2014.1445 (FI) high content of iodine (265; 3920 mg/kg - ppm) in dried organic seaweed from Spain [fruits and vegetables];



■ **producto rechazado en la frontera** 27/10/2014 Ref. 2014.BRJ (BE): aflatoxins (B1 = 44.4; Tot. = 50.3 µg/kg - ppb) in hazelnut kernels from Turkey [nuts, nut products and seeds];



■ **producto rechazado en la frontera** 27/10/2014 Ref. 2014.BRL (DE): aflatoxins (B1 = 22.6; Tot. = 25 µg/kg - ppb) in pistachio kernels from Turkey [nuts, nut products and seeds]; y



■ **producto rechazado en la frontera** 27/10/2014 Ref. 2014.BRK (BE): anthraquinone (0.059; 0.046 mg/kg - ppm) in green tea from China [cocoa and cocoa preparations, coffee and tea].



● **Semana 43 (2014):**



■ **alerta** 24/10/2014 Ref. 2014.1443 (IT): mercury (1.1 mg/kg - ppm) in frozen swordfish (*Xiphias gladius*) from Spain [fish and fish products];



■ **alerta** 24/10/2014 Ref. 2014.1441 (CH): histamine (393; 415 mg/kg - ppm) in anchovies in olive oil from Italy [fish and fish products];



■ **producto rechazado en la frontera** 24/10/2014 Ref. 2014.BRH (IT): chlorpyrifos (0.05 mg/kg - ppm) in dried white beans (*Phaseolus vulgaris*) from Egypt [fruits and vegetables];



■ **producto rechazado en la frontera** 24/10/2014 Ref. 2014.BRG (ES): prohibited substance nitrofurantoin (metabolite) nitrofurazone (SEM) (> 10 µg/kg - ppb) in frozen pangasius spp from Vietnam [fish and fish products];



■ **producto rechazado en la frontera** 24/10/2014 Ref. 2014.BRE (NL): aflatoxins (B1 = 17 µg/kg - ppb) in almonds from Australia [nuts, nut products and seeds];



■ **producto rechazado en la frontera** 24/10/2014 Ref. 2014.BRD (GB): monocrotophos (0.08 mg/kg - ppm) and acephate (0.04 mg/kg - ppm) in frozen baby okra from India [fruits and vegetables];



■ **alerta** 23/10/2014 Ref. 2014.1435 (FR): Salmonella enteritidis in frozen chicken thighs from Poland [poultry meat and poultry meat products];



■ **alerta** 23/10/2014 Ref. 2014.1438 (ES): mercury (2.06 mg/kg - ppm) in frozen swordfish (*Xiphias gladius*) from Spain [fish and fish products];



■ **producto rechazado en la frontera** 23/10/2014 Ref. 2014.BRB (DE) residue level above MRL for copper (241 mg/kg - ppm) in wine leaves from Turkey [fruits and vegetables];



■ **producto rechazado en la frontera** 23/10/2014 Ref. 2014.BRC (NL): Salmonella (presence /25g) in frozen salted chicken breast fillets from Brazil [poultry meat and poultry meat products];



■ **producto rechazado en la frontera** 23/10/2014 Ref. 2014.BRA (BE) iprodione (0,073 mg/kg - ppm), azoxystrobin (0,13 mg/kg - ppm) and fipronil (0,018 mg/kg - ppm) and unauthorised substance hexaconazole (0,022 mg/kg - ppm) in dragon fruit from Vietnam [fruits and vegetables];



■ **producto rechazado en la frontera** 23/10/2014 Ref. 2014.BQZ (GB): aflatoxins (B1 = 38.7; Tot. = 49.5 µg/kg - ppb) in ground nutmeg from Indonesia, packaged in the United States [herbs and spices];



■ **producto rechazado en la frontera** 23/10/2014 Ref. 2014.BQY (ES): deterioration and damaged packaging of frozen tuna (*Thunnus albacares*) from Cape Verde [fish and fish products];



■ **alerta** 23/10/2014 Ref. 2014.1437 (BE): chlorpyrifos (8,6 mg/kg - ppm) and unauthorised substance hexaconazole (0,60 mg/kg - ppm) in Mexican coriander (*Eryngium foetidum*) from Cambodia [herbs and spices];



■ **alerta** 23/10/2014 Ref. 2014.1436 (GB): risk of breakage of wine Prosecco from Italy [alcoholic beverages];



■ **alerta** 22/10/2014 Ref. 2014.1434 (GB) risk of chemical contamination (aluminium phosphide) of brown beans from unknown origin [fruits and vegetables];



■ **alerta** 22/10/2014 Ref. 2014.1432 (SI): aflatoxins (B1 = 7.5 µg/kg - ppb) in dried figs from Turkey, via France [fruits and vegetables];



■ **producto rechazado en la frontera** 22/10/2014 Ref. 2014.BQV (GB): Salmonella spp. in paan leaves from India [fruits and vegetables];



■ **producto rechazado en la frontera** 22/10/2014 Ref. 2014.BQW (ES): too high content of sulphite (2277 mg/kg - ppm) in dried apricots from Turkey [fruits and vegetables];



■ **producto rechazado en la frontera** 22/10/2014 Ref. 2014.BQU (DE): residue level above MRL for copper (69,2 mg/kg - ppm) in vine leaves from Turkey [fruits and vegetables];



■ **producto rechazado en la frontera** 22/10/2014 Ref. 2014.BQT (PL): Salmonella (presence /25g) in hulled sesame seeds from India [nuts, nut products and seeds];



■ **alerta** 21/10/2014 Ref. 2014.1426 (SE): Salmonella typhimurium in frozen pork meat from Germany [meat and meat products (other than poultry)];



■ **producto rechazado en la frontera** 21/10/2014 Ref. 2014.BQP (PT): profenofos (0.04 mg/kg - ppm) in oranges from South Africa [fruits and vegetables];



■ **producto rechazado en la frontera** 21/10/2014 Ref. 2014.BQS (NL): aflatoxins (B1 = 55 / B1 = 25 µg/kg - ppb) in salted roasted pistachios from Turkey [nuts, nut products and seeds];



■ **producto rechazado en la frontera** 21/10/2014 Ref. 2014.BQR (BE): dimethoate (0.12 mg/kg - ppm) in yard long beans (*Vigna unguiculata* spp. *Sesquipedalis*) from the Dominican Republic [fruits and vegetables food];



■ **producto rechazado en la frontera** 21/10/2014 Ref. 2014.BQQ (BE): trifloxystrobin (0.050 mg/kg - ppm) in fresh sugar snap peas (*Pisum sativum*) from Kenya [fruits and vegetables];



■ **alerta** 21/10/2014 Ref. 2014.1428 (FI): *Salmonella infantis* (presence /25g) in frozen chicken breast fillets from Ukraine, via the Netherlands [poultry meat and poultry meat products];



■ **producto rechazado en la frontera** 20/10/2014 Ref. 2014.BQN (ES): *Salmonella* spp. in infusion leaves of *Aloysia citrodora* from Ecuador [cocoa and cocoa preparations, coffee and tea];



■ **producto rechazado en la frontera** 20/10/2014 Ref. 2014.BQM (GB): prohibited substance chloramphenicol (1.4 µg/kg - ppb) in frozen raw peeled shrimps from China [crustaceans and products thereof];



■ **producto rechazado en la frontera** 20/10/2014 Ref. 2014.BQK (BG): thiophanate-methyl (0.392 mg/kg - ppm) in fresh peppers from Turkey [fruits and vegetables];



■ **producto rechazado en la frontera** 20/10/2014 Ref. 2014.BQJ (DE): aflatoxins (Tot. = 295.8 µg/kg - ppb) in pistachios from Iran, dispatched from Turkey [nuts, nut products and seeds];



■ **alerta** 20/10/2014 Ref. 2014.1422 (FR): *Salmonella* spp. in cucumber salad from France [prepared dishes and snacks]; y



■ **alerta** 20/10/2014 Ref. 2014.1421 (CZ): lead (0.18 mg/kg - ppm) in pate with pheasant and venison meat from Germany [meat and meat products (other than poultry)].



ACOFESAL



Artículos de revistas



- **Ali Eldesouky y Francisco Mesias**, “An insight into the influence of packaging and presentation format on consumer purchasing attitudes towards cheese”. *Spanish Journal of Agricultural Research*, nº 2 (2014) 305–312.

Resumen

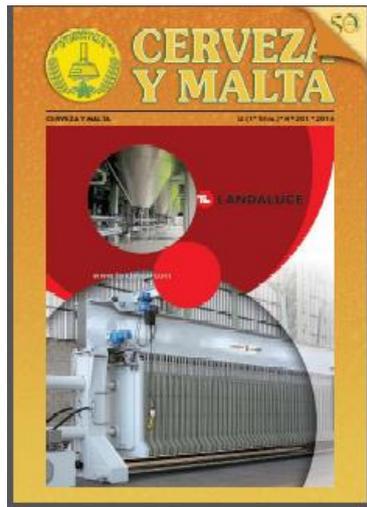
Using packaging and presentation format to appeal to consumers and to communicate product benefits directly on the shelf is a competitive advantage in the food industry. Both packaging and presentation format can attract consumers' attention and influence their perceptions and purchasing decisions. Therefore, the objective of this study is to obtain a preliminary insight into the main attributes and factors that most affect consumers' purchase decisions regarding presentation and packaging of cheese products. To achieve this goal, we have used the focus group technique, because of its considerable potential as a mean to collect qualitative data within consumer research. The results showed that price, product quality, packaging, origin and brand are decisive factors in the purchase decision of food products.

Although packaging and presentation of food have potential influence on the consumer's choice and purchase, packaging colour and design are the most attractive factors during the purchase process. Thus, packaging format and colour may influence consumers prior to the purchase. These stimuli can be decisive when buying cheese and may also help producers to communicate the differentiation of their products to consumers



Consultar: <http://revistas.inia.es/index.php/sjar/article/download/5520/2049>





- **Mbaka Malanda y Patrick Boivin**, “Estudio sobre "los efectos indeseados de los productos fitosanitarios en la elaboración y la calidad de la malta y la cerveza”. *Cerveza y malta*, nº 201 (2014) 26-33.

Resumen

Un nuevo y más amplio estudio se ha realizado, esta vez sobre una muestra mayor de cebada, para ver los posibles efectos indeseados del tratamiento insecticida de la cebada cervecera contra las plagas de almacén, con el insecticida deltametrina (K-OBIOL) y su influencia durante el proceso de elaboración de la cerveza y en las propiedades físico-químicas y funcionales de la malta y la cerveza.

Este estudio confirma los resultados del anterior realizado por Roland Flayeux (IFBM) donde se comprueba que no existen diferencias significativas en el proceso de elaboración de la cerveza entre los lotes tratados y no tratados, así como que tampoco existen diferencias en el análisis sensorial de las cervezas.

Igualmente en el análisis de residuos tampoco se han detectado residuos de insecticida en la cerveza tratada con deltametrina.

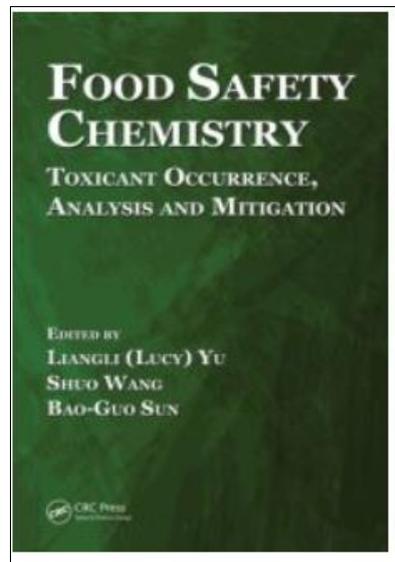


Consultar (texto completo ejemplar):

<http://www.aetcm.es/Revista/201/Original/R201.pdf>



Novedades editoriales



- **Shuo Wang** y otros, “Food Safety Chemistry: Toxicant Occurrence, Analysis and Mitigation”. CRC Press (2014) 344 págs.

Summary

A comprehensive examination of the chemistry of food toxicants produced during processing, formulation, and storage of food, Food Safety Chemistry: Toxicant Occurrence, Analysis and Mitigation provides the information you need to develop practical approaches to control and reduce contaminant levels in food products and food ingredients, including cooking oils. It discusses each major food chemical contaminant, examining toxic effects and the biological mechanisms behind their toxicity.

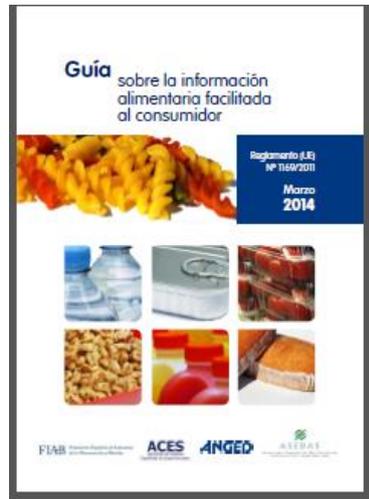
The book supplies an understanding of the chemical and biochemical mechanisms involved in the formation of certain food contaminants through a systematic review of the appearances of these foodborne chemical toxins as well as the chemical and biochemical mechanisms involved in their formations during food processing and storage. It also details their absorption and distribution profiles and the factors influencing their levels in foods. It includes updated analytical techniques for food quality control, other research efforts on these chemicals, and their regulatory-related concerns and suggestions.

Edited by experts in the field, this guide includes a listing of commonly used analytical techniques in food safety and a summary of current research findings related to food chemical contaminants. The book's updated information on potential adverse effects on

human health and focus on analytical techniques for food safety analysis and quality control makes it a reference that will spend more time in your hands than on your bookshelf.



<http://www.crcpress.com/product/isbn/9781466597945>



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



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



AGENDA (CONGRESOS, FERIAS, SEMINARIOS, ETC.)

- 4 y 5 de diciembre de 2014
Amsterdam (Países Bajos)
Practical Short Course: Food Texture Technology: Hydrocolloids, Emulsions and Protein
 Para más información:
<http://www.smartshortcourses.com/foodtexture/foodtexture.html>

- 8-12 de diciembre de 2014

College Park [University of Maryland] (EE.UU.)
Methods of Determination for Artificial Colors in Foods

Para más información:

<http://ifstl.jifsan.umd.edu/catalogue/course/artificialColors>

- 9 y 10 de diciembre de 2014

Chipping Campden (Reino Unido)

HACCP – intermediate

Workshop organizado por Campden BRI

Para más información: <http://www.campdenbri.co.uk/training/haccp-intermediate.php>

- 10-12 de diciembre de 2014

York (Reino Unido)

Trace Elements in Food

Para más información:

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

- 19-23 de enero de 2015

York (Reino Unido)

PAHs in Food

Para más información:

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

- 21 y 22 de enero de 2015

Washington (EE.UU.)

1st Annual Food Tank Summit

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

