

# Suplemento nº 7 (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. 4
- Agenda pág. 18
- Normas Alimentarias Internacionales pág. 19


## EN EL BOE (ESPAÑA)

### • Presidencia del Gobierno

#### Ceses

 **DESTACADO** - Real Decreto 302/2014, de 28 de abril, por el que se dispone el cese de don Miguel Arias Cañete como Ministro de Agricultura, Alimentación y Medio Ambiente: <http://www.boe.es/boe/dias/2014/04/28/pdfs/BOE-A-2014-4533.pdf>

#### Nombramientos

 **DESTACADO** - Real Decreto 303/2014, de 28 de abril, por el que se nombra Ministra de Agricultura, Alimentación y Medio Ambiente a doña Isabel García Tejerina: <http://www.boe.es/boe/dias/2014/04/28/pdfs/BOE-A-2014-4534.pdf>



- **Ministerio de la Presidencia**

Normas de calidad



DESTACADO

- Real Decreto 271/2014, de 11 de abril, por el que se aprueba la Norma de Calidad para el yogur o yoghurt:  
<http://www.boe.es/boe/dias/2014/04/28/pdfs/BOE-A-2014-4515.pdf>

- **Ministerio de Hacienda y Administraciones Públicas**

Organización



DESTACADO

- Real Decreto 227/2014, de 4 de abril, por el que se aprueba el Estatuto de la Agencia de Información y Control Alimentarios:  
<http://www.boe.es/boe/dias/2014/04/30/pdfs/BOE-A-2014-4580.pdf>

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

Becas

- Orden AAA/636/2014, de 10 de abril, por la que se establecen las bases reguladoras para la concesión de becas de formación práctica en el área de la sanidad de la producción agraria para titulados universitarios y se convocan becas para el año 2014: <http://www.boe.es/boe/dias/2014/04/23/pdfs/BOE-A-2014-4372.pdf>

- **Universidades**

Planes de estudios

- Resolución de 21 de marzo de 2014, de la Universidad Miguel Hernández, por la que se publica el plan de estudios de Máster en Viticultura y Enología: <http://www.boe.es/boe/dias/2014/04/25/pdfs/BOE-A-2014-4460.pdf>

- Resolución de 7 de abril de 2014, de la Universidad de Castilla-La Mancha, por la que se publica el plan de estudios de Graduado en Ingeniería Agrícola y Agroalimentaria: <http://www.boe.es/boe/dias/2014/05/03/pdfs/BOE-A-2014-4690.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 119 [edición completa: <http://eur-lex.europa.eu/legal-content/ES/TXT/?uri=OJ:L:2014:116:TOC>]



DESTACADO

- Reglamento (UE) nº 398/2014 de la Comisión, de 22 de abril de 2014, que modifica los anexos II y III del Reglamento (CE) nº 396/2005 del Parlamento Europeo y del Consejo por lo que respecta a **los límites máximos de residuos de bentialicarbó, ciazofamida, cihalofop-butilo, forclorfenurón, pimetrozina y siltiofam en determinados productos**: [http://eur-lex.europa.eu/legal-content/ES/TXT/?uri=uriserv:OJ.L\\_.2014.119.01.0003.01.SPA](http://eur-lex.europa.eu/legal-content/ES/TXT/?uri=uriserv:OJ.L_.2014.119.01.0003.01.SPA)



DESTACADO

- Reglamento de Ejecución (UE) nº 400/2014 de la Comisión, de 22 de abril de 2014, relativo a un programa plurianual coordinado de control de la Unión para 2015, 2016 y 2017 destinado a garantizar el respeto de **los límites máximos de residuos de plaguicidas en los alimentos de origen vegetal y animal y a evaluar el grado de exposición de los consumidores a estos residuos**: [http://eur-lex.europa.eu/legal-content/ES/TXT/?uri=uriserv:OJ.L\\_.2014.119.01.0044.01.SPA](http://eur-lex.europa.eu/legal-content/ES/TXT/?uri=uriserv:OJ.L_.2014.119.01.0044.01.SPA)

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



DESTACADO

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





## Tribunal de Justicia de la Unión Europea



DESTACADO

- Sentencia - 30/04/2014 - **Hagenmeyer y Hahn/Comisión** - Asunto T-17/12

«Protección de los consumidores — Reglamento (CE) nº 1924/2006 — **Declaraciones de propiedades saludables en los alimentos** — Negativa a autorizar una declaración de reducción del riesgo de enfermedad — Designación de un factor de riesgo — **Legalidad del procedimiento de autorización de las declaraciones de reducción del riesgo de enfermedad** — Recurso de anulación — Interés en ejercitar la acción — Afectación directa e individual — Admisibilidad — Proporcionalidad — Obligación de motivación»: <http://curia.europa.eu/juris/document/document.jsf?text=&docid=151502&pageI ndex=0&doclang=ES&mode=lst&dir=&occ=first&part=1&cid=53471>

## DOCUMENTOS



DESTACADO

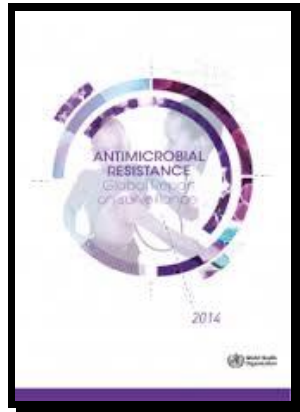
- **El primer informe mundial de la OMS sobre la resistencia a los antibióticos pone de manifiesto una grave amenaza para la salud pública en todo el mundo**

Un nuevo informe de la OMS, basado en datos de 114 países, ofrece el panorama más general que se ha obtenido hasta la fecha acerca de la resistencia a los antibióticos.

El citado informe de la Organización Mundial de la Salud (OMS) —el primero de carácter mundial acerca de la resistencia a los antimicrobianos, y en particular a los antibióticos— revela que esta grave amenaza ha dejado de ser una previsión para el futuro y es ya en todas las regiones del mundo una realidad que puede afectar a cualquier persona de cualquier edad en cualquier país. La resistencia —que se produce cuando las bacterias sufren cambios que hacen que los antibióticos dejen de funcionar en las personas que los necesitan como tratamiento para las infecciones— es ya una gran amenaza para la salud pública.

«En ausencia de medidas urgentes y coordinadas por parte de muchos interesados directos, el mundo está abocado a una era posantibióticos en la que

infecciones comunes y lesiones menores que han sido tratables durante decenios volverán a ser potencialmente mortales», ha dicho el Dr. Keiji Fukuda, Subdirector General de la OMS para Seguridad Sanitaria. «Los antibióticos eficaces han sido uno de los pilares que nos ha permitido vivir más tiempo con más salud y beneficiarnos de la medicina moderna. Si no tomamos medidas importantes para mejorar la prevención de las infecciones y no cambiamos nuestra forma de producir, prescribir y utilizar los antibióticos, el mundo sufrirá una pérdida progresiva de estos bienes de salud pública mundial cuyas repercusiones serán devastadoras.»



El informe, titulado **Antimicrobial resistance: global report on surveillance** [**Resistencia a los antimicrobianos: informe mundial sobre la vigilancia**], puede consultarse en la siguiente página de Internet:  
[http://apps.who.int/iris/bitstream/10665/112642/1/9789241564748\\_eng.pdf?ua=1](http://apps.who.int/iris/bitstream/10665/112642/1/9789241564748_eng.pdf?ua=1)



#### - Comisión Europea -

☆ Notificaciones de varios proyectos legislativos de los Estados miembros de la UE en virtud de la Directiva 98/34/CE:

◇ LITUANIA - Notification Number: **2014/183/LT** - End of Standstill Period: 22-Jul-2014 - Proyecto de Orden del Ministro de Agricultura de la República de Lituania por la que se aprueba la reglamentación técnica de los productos cárnicos:

El proyecto define el ámbito de aplicación de la reglamentación y dispone que se aplicará a los productos cárnicos que sean aptos para el consumo.

Asimismo, el proyecto contempla las definiciones de diversos productos cárnicos (p. ej., «salchicha», «salchicha fina», «perritos calientes grandes», «paté», «queso de cabeza», «roulade», «productos de cortes de carne», «carnes formadas», etc.), «carne», «proteínas de la carne», «proteínas de sucedáneos de la carne» y «rellenos para productos cárnicos».

Por otro lado, describe los métodos de tratamiento de la carne y prevé los términos y definiciones pertinentes. Además, el proyecto establece una serie de requisitos específicos referentes a los ingredientes y la calidad de los productos cárnicos (es decir, su contenido en proteínas cárnicas sin colágeno, grasa, humedad, proteínas de sucedáneos de la carne y rellenos para productos cárnicos) sobre cuya base se clasifican en productos de categoría Extra, I y II. Adicionalmente, el proyecto establece los requisitos de seguridad, envasado y etiquetado.

Consultar (no disponemos de la versión inglesa ni de la española):

<http://ec.europa.eu/enterprise/tris/pisa/app/search/index.cfm?fuseaction=getdraft&inum=2013181>

◇ **DINAMARCA - Notification Number: 2014/203/DK - End of Standstill Period: 29-Jul-2014 - Proyecto de Orden sobre la adición de nutrientes a los alimentos:**

Con la normativa sobre la adición de nutrientes a los alimentos, se introducen autorizaciones generales para la adición de vitaminas y minerales a los alimentos, sin incluir los complementos alimenticios y otras categorías de alimentos destinados a una alimentación especial, para los que ya existe legislación específica en el conjunto de la Unión.

Las autorizaciones generales se enumeran en el anexo 1 de la Orden. Los valores máximos especificados en el anexo se aplican a la cantidad total de la vitamina o el mineral en cuestión en la categoría de producto. Estas autorizaciones son seguras a juicio de la Administración Veterinaria y Alimentaria de Dinamarca sobre la base de las evaluaciones de seguridad llevadas a cabo por el Instituto Nacional de Alimentos de la Universidad Técnica de Dinamarca. Si se utiliza uno de los aditivos que aparecen en el anexo, la empresa responsable de la primera puesta en el mercado del producto en Dinamarca debe remitir a la Administración Veterinaria y Alimentaria de Dinamarca información sobre el método de etiquetado del producto. De esta forma, la Administración Veterinaria y Alimentaria de Dinamarca puede realizar un seguimiento de los alimentos enriquecidos comercializados [véase el artículo 15 del Reglamento (CE) nº 1925/2006].

Se contempla la inclusión de nuevos aditivos en el anexo. En ese caso, la empresa debe notificar el aditivo a la Administración Veterinaria y Alimentaria de Dinamarca y presentar suficiente información para realizar una evaluación de la seguridad del aditivo. En principio, el aditivo podrá utilizarse seis meses después de la notificación. En casos concretos, la Administración Veterinaria y Alimentaria de Dinamarca confirmará el aditivo en el transcurso de estos seis meses. La Administración Veterinaria y Alimentaria de Dinamarca actualizará inmediatamente el anexo con las nuevas autorizaciones.

No obstante, si la Administración Veterinaria y Alimentaria de Dinamarca considera que el aditivo no es seguro, no autorizará su utilización. Es de aplicación el Reglamento (CE) nº 764/2008 del Parlamento Europeo y del Consejo sobre el reconocimiento mutuo. Cabe la presentación de recursos administrativos ante la Administración Veterinaria y Alimentaria de Dinamarca contra las decisiones de prohibir determinados aditivos. Las decisiones del Centro de recursos podrán ser revistas por los tribunales daneses (véase el artículo 63 de la Constitución).

En su estructura, la Orden es equivalente a la Orden sobre la adición de sustancias específicas distintas de vitaminas y minerales a los alimentos, que cuenta con un dictamen favorable de la Comisión (véase la notificación nº 2010/0793/DK, envío posterior de la notificación nº 2010/0400/DK).

Consultar (no disponemos de la versión inglesa ni de la española):

<http://ec.europa.eu/enterprise/tris/pisa/app/search/index.cfm?fuseaction=getdraft&inum=2015010>





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

### • Semana 17 (2014):



■ **alerta** 25/04/2014 Ref. 2014.0565 (NL): methomyl (0.53; 0.37; 0.24; 0.19; 0.088; 0.079 mg/kg - ppm) in grapes from Peru [fruits and vegetables];



■ **alerta** 25/04/2014 Ref.: 2014.0564 (DE) glass fragments (0.5 cm long) in canned green beans from France [fruits and vegetables];



■ **alerta** 23/04/2014 Ref.: 2014.0554 (SK): deoxynivalenol (DON) (1610 µg/kg - ppb) in gluten free extruded corn crumbs from the Czech Republic [cereals and bakery products];



■ **producto rechazado en la frontera** 23/04/2014 Ref. 2014.ARR (DE): acetamiprid (1.03 mg/kg - ppm) in green tea from China [cocoa and cocoa preparations, coffee and tea];



■ **producto rechazado en la frontera** 23/04/2014 Ref. 2014.ARO (NL): Salmonella spp. (presence /25g) in frozen turkey meat preparations from Brazil [poultry meat and poultry meat products];



■ **producto rechazado en la frontera** 23/04/2014 Ref.: 2014.ARN (FI): Salmonella Ball (present /25g) in dried black fungus from Vietnam [fruits and vegetables];



■ **producto rechazado en la frontera** 23/04/2014 Ref. 2014.ARM (GB): attempt to illegally import paan leaves from Bangladesh [fruits and vegetables];



■ **alerta** 25/04/2014 Ref. 2014.0561 (PL): Salmonella enteritidis (presence /25g) in frozen and chilled poultry meat and meat products processed in Poland, with raw material from Slovakia [poultry meat and poultry meat products];





■ **alerta** 25/04/2014 Ref. 2014.0559 (IT): mercury (1.907 mg/kg - ppm) in frozen swordfish from Spain [fish and fish products];

<sup>1</sup> Prácticamente toda la información disponible sobre el SASFF está en inglés (incluyendo las listas de la base de datos); de todos modos puede consultarse un folleto informativo en español en: [http://ec.europa.eu/food/food/rapidalert/docs/rasff\\_leaflet\\_es.pdf](http://ec.europa.eu/food/food/rapidalert/docs/rasff_leaflet_es.pdf), Véase también: [http://ec.europa.eu/food/food/rapidalert/docs/rasff30\\_booklet\\_es.pdf](http://ec.europa.eu/food/food/rapidalert/docs/rasff30_booklet_es.pdf).

<sup>2</sup> A fin de no monopolizar un espacio excesivamente amplio en este "Suplemento", sólo enumeramos a continuación las alertas y los rechazos en la frontera relativos a productos alimenticios (el resto de informaciones pueden consultarse en: <https://webgate.ec.europa.eu/rasff-window/portal/?event=SearchForm&cleanSearch=1>).

- 
**■ alerta** 22/04/2014 Ref. 2014.0546 (DE): unauthorised substance malachite green (4.6 µg/kg - ppb) in frozen red cheek barbs (*Puntius orphoides*) from Vietnam [fish and fish products];
- 
**■ producto rechazado en la frontera** 24/04/2014 Ref. 2014.ARV (IT): shigatoxin-producing *Escherichia coli* (present) in frozen sheep's (*Ovis aries*) meat from New Zealand [meat and meat products (other than poultry)];
- 
**■ producto rechazado en la frontera** 24/04/2014 Ref. 2014.ART (FI): E 210 - benzoic acid (225 mg/kg - ppm) and E 200 - sorbic acid (740 mg/kg - ppm) unauthorised and unauthorised use of colour E 102 - tartrazine in pickled mango from Vietnam [fruits and vegetables];
- 
**■ producto rechazado en la frontera** 23/04/2014 Ref. 2014.ARQ (NL): *Salmonella* Hadar (presence /25g) in frozen spiced turkey half breast fillet from Brazil [poultry meat and poultry meat products];
- 
**■ producto rechazado en la frontera** 23/04/2014 Ref. 2014.ARP (NL): *Salmonella* spp. (presence /25g) in frozen salted chicken half breast from Brazil [poultry meat and poultry meat products];
- 
**■ producto rechazado en la frontera** 22/04/2014 Ref. 2014.ARL (FR): lufenuron (0.21 mg/kg - ppm) and unauthorised substance chlorfluazuron (0.27 mg/kg - ppm) in green tea from China [cocoa and cocoa preparations, coffee and tea food];
- 
**■ producto rechazado en la frontera** 22/04/2014 Ref. 2014.ARJ (FR): aflatoxins (Tot. = 16.1 µg/kg - ppb) in hazelnut kernels from Turkey [nuts, nut products and seeds];
- 
**■ producto rechazado en la frontera** 22/04/2014 Ref. 2014.ARH (FR) unauthorised substance chlorfluazuron (0.043 mg/kg - ppm) in green tea from China [cocoa and cocoa preparations, coffee and tea];
- 
**■ producto rechazado en la frontera** 22/04/2014 Ref. 2014.ARG (FR) unauthorised substance chlorfluazuron (0.17 mg/kg - ppm) in green tea from China [cocoa and cocoa preparations, coffee and tea];
- 
**■ producto rechazado en la frontera** 22/04/2014 Ref. 2014.ARF (FR): methamidophos (0.061 mg/kg - ppm) in green beans from Kenya [fruits and vegetables food].

- **Semana 16 (2014):**

- 
**■ alerta** 15/04/2014 Ref. 2014.0516 (FR): unpurified area B mussels from France bivalve molluscs and products thereof;
- 
**■ alerta** 16/04/2014 Ref.: 2014.0520 (DE): glass fragments in pepper corns in glass pepper mill from Germany [herbs and spices];





■ **producto rechazado en la frontera** 18/04/2014 Ref.: 2014.ARE (BG): carbendazim (0.255 mg/kg - ppm) in fresh peppers from Turkey [fruits and vegetables];



■ **producto rechazado en la frontera** 18/04/2014 Ref. 2014.ARD (BE) fosthiazate (0.35 mg/kg - ppm) in fresh mint from Morocco [fruits and vegetables];



■ **alerta** 18/04/2014 Ref. 2014.0541 (SI) mercury (1.7 mg/kg - ppm) in frozen shark cutlets from Portugal [fish and fish products food];



■ **alerta** 17/04/2014 Ref.: 2014.0529 (BE) methomyl (0.31; 0.52; 0.33 mg/kg - ppm) in table grapes from Peru, via the Netherlands [fruits and vegetables];



■ **alerta** 15/04/2014 Ref. 2014.0515 (FI) undeclared cashew nut in chocolate hazelnut mix from the Netherlands [nuts, nut products and seeds];



■ **alerta** 15/04/2014 Ref. 2014.0512 (CZ): unauthorised substances progesterone (754.7 mg/kg - ppm) and androstenedione (5.57 mg/kg - ppm) in food supplement from India, via the Czech Republic [dietetic foods, food supplements, fortified foods];



■ **producto rechazado en la frontera** 17/04/2014 Ref. 2014.ARC (IT): methamidophos (0.10 mg/kg - ppm), acephate (0.26 mg/kg - ppm) and hexaconazole (0.03 mg/kg - ppm) in chilli from India [fruits and vegetables];



■ **alerta** 17/04/2014 Ref. 2014.0530 (SK): benzo(a)pyrene (9.4; 46.1 µg/kg - ppb) in smoked sprats from Latvia [fish and fish products];



■ **alerta** 17/04/2014 Ref. 2014.0525 (NL): fenitrothion (0.14 mg/kg - ppm) in oranges from Egypt [fruits and vegetables];



■ **producto rechazado en la frontera** 16/04/2014 Ref. 2014.AQW (IT): profenofos (2.2 mg/kg - ppm) in pennywort (*Centella asiatica*) from Sri Lanka [herbs and spices];



■ **alerta** 15/04/2014 Ref. 2014.0511 (PT): cadmium (0.89 mg/kg - ppm) in frozen cooked crab (*Cancer pagurus*) from the United Kingdom [crustaceans and products thereof];



■ **producto rechazado en la frontera** 16/04/2014 Ref. 2014.ARB (PL): malathion (0.08 mg/kg - ppm) in fresh oranges from Egypt [fruits and vegetables];



■ **producto rechazado en la frontera** 16/04/2014 Ref. 2014.AQY (GB): aflatoxins (B1 = 5.8 µg/kg - ppb) in chilli pepper from India [herbs and spices];



■ **producto rechazado en la frontera** 16/04/2014 Ref. 2014.AQX (BE): dimethoate (0.22 mg/kg - ppm) in fresh peas from Kenya [fruits and vegetables];



■ **producto rechazado en la frontera** 16/04/2014 Ref. 2014.AQV (BE) unauthorised substance dichlorvos (8.3 mg/kg - ppm) in fresh dried beans from Nigeria [fruits and vegetables];



■ **producto rechazado en la frontera** 15/04/2014 Ref. 2014.AQU (PL): bacterial contamination of canned skipjack tuna (*Katsuwonus pelamis*) from Thailand [fish and fish products];



■ **alerta** 15/04/2014 Ref. 2014.0510 (FR): *Listeria monocytogenes* (< 1000 CFU/g) in smoked salmon from France [fish and fish products];



■ **alerta** 15/04/2014 Ref.: 2014.0509 (FR): *Listeria monocytogenes* (< 100 CFU/g) in cheese from France [milk and milk products];



■ **producto rechazado en la frontera** 15/04/2014 Ref. 2014.AQT (PL): ochratoxin A (49.7 µg/kg - ppb) in nutmeg from India [herbs and spices];



■ **producto rechazado en la frontera** 15/04/2014 Ref. 2014.AQS (DE): unauthorised substance sildenafil (12930 mg/kg - ppm) in instant coffee from China [dietetic foods, food supplements, fortified foods];



■ **alerta** 15/04/2014 Ref. 2014.0513 (BE): unauthorised colour Sudan 4 (0.76 mg/kg - ppm) in red palm oil from Guinea [fats and oils];



■ **producto rechazado en la frontera** 14/04/2014 Ref. 2014.AQR (IT): quinalphos (1.49 mg/kg - ppm) and tebuconazole (0.091 mg/kg - ppm) in centella from Sri Lanka [herbs and spices];



■ **producto rechazado en la frontera** 14/04/2014 Ref. 2014.AQQ (GB): attempt to illegally import paan leaves from Bangladesh [fruits and vegetables];



■ **producto rechazado en la frontera** 14/04/2014 Ref. 2014.AQP (IT): aflatoxins (B1 = 28.4; Tot. = 31.7 µg/kg - ppb) in pistachio kernels from Iran [nuts, nut products and seeds];



■ **producto rechazado en la frontera** 14/04/2014 Ref. 2014.AQO (PT): unauthorised novel food turkey tail mushroom (*Coriolus versicolor*) to be used in food supplement from the United States [dietetic foods, food supplements, fortified foods];



■ **producto rechazado en la frontera** 14/04/2014 Ref. 2014.AQN (GB): attempt to illegally import paan leaves from Bangladesh [fruits and vegetables];



■ **producto rechazado en la frontera** 14/04/2014 Ref. 2014.AQM (PL): amitraz (0.55 mg/kg - ppm) in dried goji berry from China [fruits and vegetables]; y



■ **producto rechazado en la frontera** 14/04/2014 Ref. 2014.AQL (BG): aflatoxins (B1 = 4.3; Tot. = 5.8 µg/kg - ppb) in blanched groundnut kernels from Brazil [nuts, nut products and seeds].

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



DESTACADO

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

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

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

- Competent Authority comments on the draft report:

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

- Competent Authority response to report recommendations:

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



- Otras publicaciones que pueden interesarles:

National Food Institute

Technical University  
of Denmark



- Firew Lemma Berjia, "Method development in risk-benefit assessment and burden of disease estimation of food". DTU National Food Institute (2013) 172 págs.

#### Summary

Due to the increasing interest of food authorities, producers and consumers in knowing the health outcomes of food consumption, risk-benefit assessment of food and burden of foodborne disease studies have become major topics for scientists in recent years. Health risk-benefit assessment of food and burden of foodborne disease studies are used to estimate the health outcomes related to food consumption. Both studies combine food consumption, epidemiological and population statistics data to predict the health outcomes of food consumption. While risk-benefit assessment of food integrates the

<sup>3</sup> Véase: [http://bookshop.europa.eu/en/food-and-veterinary-office-fvo--pbND3012632/downloads/ND-30-12-632-ES-C/ND3012632ESC\\_002.pdf?FileName=ND3012632ESC\\_002.pdf&SKU=ND3012632ESC\\_PDF&CatalogueNumber=ND-30-12-632-ES-C](http://bookshop.europa.eu/en/food-and-veterinary-office-fvo--pbND3012632/downloads/ND-30-12-632-ES-C/ND3012632ESC_002.pdf?FileName=ND3012632ESC_002.pdf&SKU=ND3012632ESC_PDF&CatalogueNumber=ND-30-12-632-ES-C) o <http://bookshop.europa.eu/en/food-and-veterinary-office-fvo--pbND3012632/>.

health outcomes of the beneficial and hazardous components of food, the burden of foodborne disease study typically focuses on the health outcomes of the hazardous components of food.

Progressively, the risk and benefit assessment of food is shifting from a separate qualitative assessment to an integrated quantitative risk-benefit assessment. During the last decade, methods for health risk-benefit assessment of food have been developed. Most of these methods focus on comparison of two or more scenarios and predict the relative health outcome of the scenarios.

This thesis aims to further develop the existing methods for health risk-benefit assessment of food. The present thesis comprises of three studies. Given that microbial hazards were not well integrated in previous health risk-benefit assessment of food, the first study of this thesis illustrates how a microbiological hazard can be included in a typical risk-benefit assessment and how this may add to the existing risk-benefit assessment tools and methodologies (CHAPTER 6).

Then, a method for health risk-benefit assessment of food is developed, using vitamin D as an example (MANUSCRIPT I). In addition, burden of disease estimates related to the various red meat cooking practices are performed (MANUSCRIPT II).

In PAPER I, an integrated quantitative health risk-benefit assessment was conducted, using DALY (disability adjusted life years) as a common health metric. The health outcomes of “*Listeria monocytogenes*” and omega-3 fatty acids were estimated due to the consumption of CSS in Denmark using two consumption scenarios. The reduction of the risk of Coronary Heart Disease (CHD) mortality and stroke, as well as enhanced cognitive (IQ) development of unborns following maternal intake, are identified as the main health benefits of omega-3 fatty acid from CSS.

Contrary, risk of meningitis, septicemia and abortion are identified as health risk endpoints due to exposure to “*L. monocytogenes*”. Results show that the overall health benefits outweigh the risk, foremost contributed by the effect of decreased CHD mortality and improved IQ. The study demonstrated how microbial risks can be integrated in risk-benefit assessment, and shows that a sensitivity analysis has an added value, even if the benefits largely outweigh the risk in the initial analysis. This suggests that modulating the food processing parameter can have a significant impact in the reduction of the net health loss.

In CHAPTER 7, a method for health risk-benefit assessment of food was developed, using vitamin D as an example. The method focuses on finding an optimum scenario that provides maximum net public health gain. The method is based on multiple scenario simulation. In addition to the reference scenario, several alternative scenarios are simulated to detect the scenario that provides maximum net health gains. As a common health metric, Disability Adjusted Life Years (DALY) has been used to project the net health effect by using the QALIBRA (Quality of Life for Benefit Risk Assessment) software. The example on vitamin D illustrates the applicability of the developed method. The method is illustrated only on nutrient, vitamin D. The method may include food processing parameter optimization (temperature – time of cooking, storage, handling condition and addition of preservatives) and scenario simulation as an integral part of the assessment to maximize the net health gain.

In MANUSCRIPT II, the burden of disease estimates for the different red meat cooking practices was performed. The health impacts of barbecued, fried and roasted red meat were compared using DALY as a common health metric. The selected health effect linked to cooked red meat consumption includes colorectal, prostate, breast and pancreatic cancer. The result reveals that the healthy life year's loss is considerable due to the consumption of barbecued red meat compared to the other cooking practices. This study indicates that the choice of cooking practice has an impact on the reduction of health loss. The method used to quantify the difference in disease burden consequential to

different cooking practices can help to inform the consumer to make a choice whether the benefit of a preferred cooking style is worth the associated health loss. This study is the first to show burden of disease estimate related to red meat cooking practices and the method applied in this study can be used as a basis for similar studies in the future.

To conclude, this thesis contributes for further development of the existing risk-benefit assessment of food methodologies. Parts of the thesis also suggest that food processing parameter optimization and the choice of the cooking practice contribute for the improvement of public health linked to food consumption.

In the future, additional case studies need to be performed to further apply the proposed method.

For efficient integrated risk-benefit assessment, a database that encompasses data of nutrients, chemical contaminants, pathogens and their disease epidemiology needs to be constructed.

Future risk-benefit assessment of food may incorporate emerging nutrigenomics, toxicogenomics and pathogenomics data, to take into account population genetic variation in response to intake and exposure to nutrients, chemical contaminants and pathogens. Additional studies are needed to investigate the impact of food cooking practices (in different food products) on the total burden of foodborne diseases.



**Consultar:** <http://www.food.dtu.dk/english/News/2014/04/Better-methods-for-integrated-assessment-of-food>



- El Informe titulado “Roadmap to Growth in the Food and Beverage and CPG Industries” puede descargarse en la siguiente página de Internet: <http://www.globalfoodsafetyresource.com/white-papers/finish/3-white-papers/6-roadmap-to-growth-in-the-food-and-beverage-and-cpg-industries>





## Academics Review

Testing popular claims against peer-reviewed science

- Se ha publicado el siguiente informe que pone en entredicho la publicidad encubierta y muchos de los mitos relativos a los alimentos ecológicos: **“Organic Marketing Report”**.



Consultar: [http://academicsreview.org/wp-content/uploads/2014/04/Academics-Review\\_Organic-Marketing-Report1.pdf](http://academicsreview.org/wp-content/uploads/2014/04/Academics-Review_Organic-Marketing-Report1.pdf)



- Paul Whaley, **“EFSA’s Draft 2014 Scientific Opinion on the risks to public health related to the presence of bisphenol-A (BPA) in foodstuffs: a critical appraisal”**. The Policy from Science Project (2014) 18 págs.



Consultar: <http://policyfromscience.com/wp-content/uploads/2014/04/EFSA-2014-Opinion-PFS-Analysis-FINAL-Whaley.pdf>



- EE.UU.: **En casa del herrero cuchara de palo...** (suma y sigue<sup>4</sup>)

El pasado 23 de abril de 2014 se publicó en el boletín FoodProduction daily.com un comentario sobre las intoxicaciones alimentarias sufridas por los participantes

<sup>4</sup> Véase el **Suplemento** nº 6 (2014) pág. 17.

en un Seminario sobre la Seguridad alimentaria, titulado: “Food Safety Summit outbreak is no laughing matter”. Aunque se trata de un *Newsletter* eminentemente consagrado a la promoción y publicidad, nos parece que puede resultar de interés leer dicha nota (de la que es autora **Jenni Spinner**): <http://www.foodproductiondaily.com/Safety-Regulation/Food-Safety-Summit-outbreak-is-no-laughing-matter>

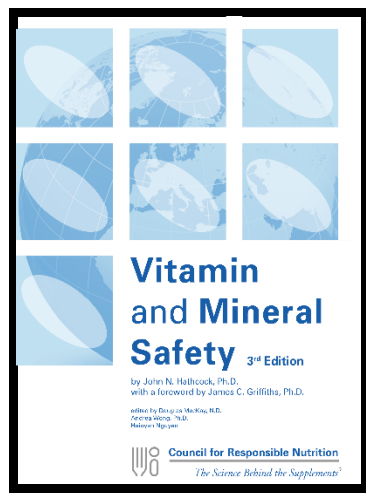


DESTACADO

• **Shane Starling**, “EU health claim regulations *devastating*’ business: Poll”. Food&Drink Europe.com (2014).



Consultar: <http://www.foodanddrinkeurope.com/Financial/EU-health-claim-regulations-devastating-business-Poll>



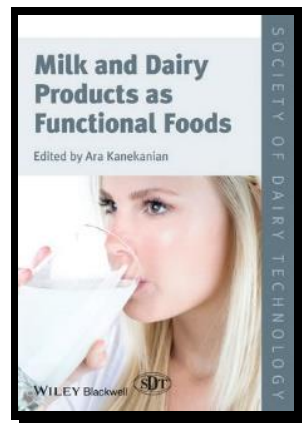
DESTACADO

• **John N. Hathcock**, “Vitamin and Mineral Safety”. Council for Responsible Nutrition (2014) 190 págs.



Consultar: <http://www.crnusa.org/safety/CRN-SafetyBook-3rdEdition-2014-fullbook.pdf>

# Novedades editoriales



- **Ara Kanekanian**, “Milk and Dairy Products as Functional Foods”. Wiley-Blackwell (2014) 408 págs.

## Description

There continues to be strong interest within the food industry in developing new products which offer functional health benefits to the consumer. The premium prices that can be charged make these added-value products lucrative for manufacturers, and they are also commercially popular. Dairy foods are central to this sector: they are good delivery systems for functional foods (yoghurts, milk drinks, spreads) and are also rich in compounds which can be extracted and used as functional ingredients in other food types.

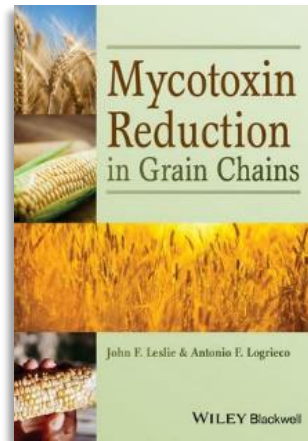
*Milk and Dairy Products as Functional Foods* draws together a wealth of information regarding the functional health benefits of milk and dairy products. It examines the physiological role and the claimed health effects of dairy constituents such as proteins, bioactive peptides, conjugated linoleic acid (CLA), omega 3 fatty acids vitamin D and calcium. These constituents have been shown to be, for example, anticarcinogenic, anti-inflammatory, antihypertensive, hypocholesterolemic, immune-modulating and antimicrobial. This book examines the evidence for these claims, and investigates practical approaches for utilising these attributes.

The book is aimed at dairy scientists and technologists in industry and academia, general food scientists and technologists, microbiologists and nutritionists together with all those involved in the formulation and production of functional food products.



<http://eu.wiley.com/WileyCDA/WileyTitle/productCd-1444336835.html>





- **John F. Leslie y Antonio Logrieco**, “Mycotoxin Reduction in Grain Chains”. Wiley-Blackwell (2014) 376 págs.



<http://eu.wiley.com/WileyCDA/WileyTitle/productCd-0813820839.html>



DESTACADO

- Del *blog* HACPEUROPA - “**How E. coli Interacts With Fresh Vegetables**”: <http://www.haccpeuropa.com/2014/04/16/e-coli-interacts-fresh-vegetables/>
- Del *blog* FoodSafetyTech – “**Social Media and Food Safety: What Clicks and What Crashes**”: <http://www.foodsafetytech.com/FoodSafetyTech/News/Social-Media-and-Food-Safety-What-Clicks-and-What-1897.aspx>
- Del *blog* Food law latest – “**China – FVO report on microbiological contamination in seeds for human consumption**”: <http://foodlawlatest.com/2014/04/14/china-fvo-report-on-microbiological-contamination-in-seeds-for-human-consumption/>
- Del Marler blog – “**It is Past Time to Vaccinate Restaurant Workers Against Hepatitis A**”: <http://www.marlerblog.com/articles/legal-cases/#.U1mOTelZpiq>



DESTACADO

• Sobre el impacto de las redes sociales sobre los hábitos alimentarios de los jóvenes:

- Dan Wang, “**The Influence of Social Networks on Food Choices in College Food Courts**”. Selected Paper prepared for presentation at the 2014 AAEE/EAAE/CAES Joint Symposium, Montreal, Canada, 20 págs.

Abstract

Obesity is still on the rise, leading to high costs for the obese individual itself but also for society. We analyze the influence of peer effects on food choices in lunchrooms with posted nutrition facts. Data were collected in a lunchroom at a large U.S. university. Groups of four patrons each were interviewed for a total of 112 observations. Among others, results for calories consumed from pizza and pasta show that individuals who are dining in groups with at least one obese group member are taking in more calories. Looking at nutrition facts when ordering the food decreases calorie intake. The results suggest that dining with obese peers increases the probability of obesity while calorie labeling decreases the probability. In terms of nutrition sign-posting this is a promising result. However, only 15% of the sample had used the nutrition facts to make all their food choice, which leads to the conclusion that overall attention to nutrition labeling needs to be increased.



Consultar:

[http://ageconsearch.umn.edu/bitstream/166092/2/2014\\_A\\_Montreal\\_10.pdf](http://ageconsearch.umn.edu/bitstream/166092/2/2014_A_Montreal_10.pdf)

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

- 12–16 de mayo de 2014

York (Reino Unido)

**Key Principles of LC-MS/MS in relation to the Analysis of Chemical Residues and Contaminants in Food**

Para más información, véase:

<https://secure.fera.defra.gov.uk/ifstl/downloadBlob.cfm?id=18>

- 13-15 de mayo de 2014

Shanghai (China)

**SIAL 2014 – The Asian Food Marketplace**

Para más información: <http://www.sialchina.com/sial-china-2014>

- 16-19 de mayo de 2014

Shanghai (China)

**China Shanghai International Tea Expo**

Para más información: <http://www.tea-shexpo.com/index.asp>

- 20 y 19 de mayo de 2014

San Antonio (EE.UU.)

**Basic Principles of Encapsulation and New Technologies**

Para más información:

<http://www.bioactivesworld.com/sameregistration.html>

- 20-22 de mayo de 2014

Chicago (EE.UU.)

### **2014 Sweets & Snacks Expo**

Para más información: <http://www.sweetsandsnacks.com/>

- 22 de mayo de 2014

Londres (Reino Unido)

### **Westminster Food & Nutrition Forum Keynote Seminar. Food labelling 2014 - provenance, nutritional information and implementing FIR**

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



## **NORMAS ALIMENTARIAS INTERNACIONALES**

### **¿Sirven para algo las Normas alimentarias internacionales?**

Clara Vidreras Pérez

#### **1. Introducción**

Cuando se me pidió que colaborara en el “Suplemento ACOFESAI-AIBADA”, dedicado a la legislación relativa a los productos alimenticios, lo primero que se me ocurrió fue consultar en Internet las páginas de la Comisión del *Codex Alimentarius*, establecida por la FAO y la OMS.

En una de ellas, titulada precisamente «¿Qué es el *Codex*?»<sup>5</sup>, se afirma lo siguiente:

«El *Codex Alimentarius* o código alimentario se ha convertido en un punto de referencia mundial para los consumidores, los productores y elaboradores de alimentos, los organismos nacionales de control de los alimentos y el comercio alimentario internacional. Su repercusión sobre el modo de pensar de quienes intervienen en la producción y elaboración de alimentos y quienes los consumen ha sido enorme. Su influencia se extiende a todos los continentes y su contribución a la protección de la salud

---

<sup>5</sup> Página <http://www.codexalimentarius.org/about-codex/que-es-el-codex/es/>, consultada el 31 de marzo de 2014.

de los consumidores y a la garantía de unas prácticas equitativas en el comercio alimentario es incalculable».

## 2. La “politización” del Codex

Como subraya Xavier Fernández Pons en las Conclusiones<sup>6</sup> del capítulo XI<sup>7</sup> del excelente libro *Alimentación y Derecho internacional – Normas, instituciones y procesos*<sup>8</sup>, la Comisión del *Codex Alimentarius*, configurada en un principio como una instancia esencialmente epistémica, ha visto un tanto alterada su propia naturaleza, asumiendo unas funciones «cuasilegislativas» cuando aprueba los diversos tipos de normas internacionales: «La notable politización de la [citada] Comisión [...] ha transformado su tradicional lógica de funcionamiento al tratar cuestiones especialmente controvertidas y complica la toma de decisiones en su seno»<sup>9</sup>.

Paradójicamente, las normas del *Codex*, al ver reforzada su «cuasiaplicabilidad»<sup>10</sup> gracias al Acuerdo sobre Medidas Sanitarias y Fitosanitarias de la OMC, han sufrido un retroceso notable por lo que se refiere a la posibilidad de poder ser consideradas (¿de nuevo?) como científicamente precisas, técnicamente *impecables*<sup>11</sup> y metódicamente apolíticas<sup>12</sup>.

## 3. ¿Un regreso al pasado?

Cabe recordar que, cuando se sentaron las bases que determinaron la orientación de las actividades del *Codex Alimentarius*, el objetivo primordial era proteger la salud de los consumidores y asegurar unas prácticas equitativas en el comercio de alimentos. En *aquellos tiempos*, se estimaba que, si todos los países armonizaban su legislación alimentaria y adoptaban normas consensuadas a nivel internacional, se alcanzaría el citado objetivo *de manera natural*.<sup>13</sup> Con un enfoque que podríamos calificar de romántico o idealista y que era indudablemente generoso, los participantes en el *Codex* confiaban en que

---

<sup>6</sup> Cuyo título es «La ambivalente *simbiosis* entre las organizaciones nacionales de normalización y la OMC».

<sup>7</sup> Titulado «Las Normas Alimentarias Internacionales y su relación con el Acuerdo sobre Medidas Sanitarias y Fitosanitarias de la OMC».

<sup>8</sup> Obra de varios autores, coordinada por Xavier Pons Rafols, catedrático de Derecho Internacional Público de la Universidad de Barcelona, y publicada por Marcial Pons en 2013, 420 págs.

<sup>9</sup> Véase la obra citada en la nota anterior, pág. 354.

<sup>10</sup> En MARTÍNEZ PORRERA, E.: «El “Codex Alimentarius” y el Acuerdo sobre Medidas Sanitarias y Fitosanitarias de la OMC: ¿Matrimonio de conveniencia o divorcio a la italiana?», *BoDiAI/Co*, núm. 6 (2014), pág. 15.

<sup>11</sup> Ídem.

<sup>12</sup> En el sentido de «ajeno a la política», según la definición del Diccionario de la Real Academia Española.

<sup>13</sup> Expresión utilizada por Martínez Porrera en la obra citada en la nota 6, que transcribe a su vez una declaración de principios del propio *Codex*.

una disminución de los obstáculos al comercio y una mayor libertad de circulación de los productos alimenticios entre los países, gracias a la citada armonización, redundarían en beneficio de los agricultores y contribuirían a reducir el hambre y la pobreza. Habían llegado a la conclusión de que dicha armonización de carácter voluntario sería casi una *panacea*<sup>14</sup> para eliminar la mayoría de las trabas a la libertad de comercio existentes, opinión que se recoge en los Principios Generales del *Codex*, en el epígrafe titulado Finalidad del *Codex Alimentarius*:

**«El objeto de la publicación del *Codex Alimentarius* es que sirva de guía y fomento la elaboración y el establecimiento de definiciones y requisitos aplicables a los alimentos para facilitar su armonización y, de esta forma, facilitar el comercio internacional».**

Estoy convencida de que no se puede nadar contracorriente y que hemos de partir de lo que ocurre en 2014 y no perdernos en la nostalgia del pasado. Además, si analizamos los objetivos iniciales y los que se pretenden alcanzar actualmente, comprobaremos que son muy similares, como también lo son los resultados: la libre circulación de productos alimenticios y la mejora del nivel de vida en el ámbito rural brillan, salvo contadas excepciones, por su ausencia.

Con todo, sigue siendo cierto que el *Codex* se ha convertido en un punto de referencia mundial para los consumidores, los productores y elaboradores de alimentos, los organismos nacionales de control de los alimentos y el comercio alimentario internacional. No obstante, no estoy segura de que esa *referencia* sirva para armonizar legislaciones y eliminar obstáculos, sino que, por el contrario, en estos tiempos de crisis, se utilice *paradójicamente* como referente para que los países adopten normativas divergentes a fin de proteger la producción nacional.



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



No imprimas si no es necesario. Protejamos el Medio Ambiente

---

<sup>14</sup> Ídem.