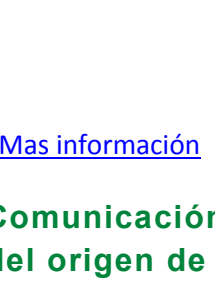


Publicada en el BOE la nueva normativa sobre explotaciones ganaderas de porcino



El Consejo de Ministros ha aprobado, la propuesta del Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación, un Real Decreto por el que se establecen normas básicas de ordenación de las granjas porcinas. Se trata del Real Decreto 306/2020 y supone una profunda revisión de la normativa vigente, que data del año 2000. El objetivo es la adaptación a los nuevos retos de la producción porcina en materia de sanidad, medio ambiente y bienestar animal.

[Mas información](#)

Comunicación de la comisión sobre el etiquetado del origen de los ingredientes primarios.



Con arreglo al artículo 26, apart. 3, del Regl. (UE) Nº 1169/2011 del Parlamento Europeo y del Consejo, sobre la información alimentaria facilitada al consumidor, cuando se menciona el país de origen o el lugar de procedencia de un alimento y este no sea el mismo que el de su ingrediente primario, es preciso declarar también el país de origen o el lugar de procedencia del ingrediente primario de que se trate o, al menos, se debe indicar que este es distinto al del alimento.

[Mas información](#)

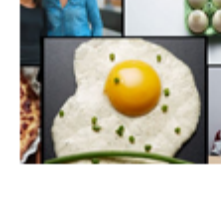
El efecto 'cocooning' sobre el gran consumo



Los españoles hemos caído en una tendencia ya común en Europa como es salir menos de casa y vivir mejores experiencias dentro del hogar. Esta práctica, denominada cocooning determina no sólo un cambio en el comportamiento del consumidor, sino que tiene su efecto dominó en la cesta de compra e influye en las ventas en la hostelería, donde se contabilizan cerca de 2.000 establecimientos menos.

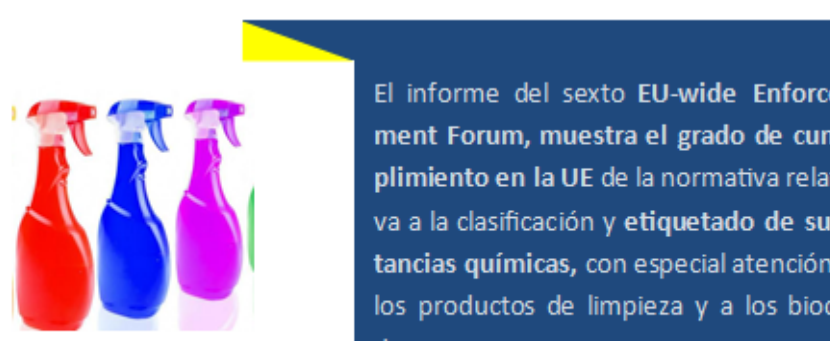
[Mas información](#)

Los hábitos de alimentación se contagian entre los usuarios de las redes sociales



Un estudio de la Universidad de Aston (Birmingham) encuentra que los usuarios de redes sociales modifican su dieta dependiendo de lo que comen las personas a las que siguen. Aunque se haga de forma inconsciente, tomar decisiones de salud basadas en el contenido que vemos en redes sociales no es tan raro.

[Mas información](#)



Nuevos “huevos veganos” con textura, apariencia y sabor que imitan a los huevos tradicionales



Les Merveilleufs es una nueva empresa creada por dos biólogas francesas que han presentado unos nuevos “huevos veganos” con textura, apariencia y sabor que imitan a los huevos tradicionales. Se trata de un gran avance en relación a las actuales propuestas existentes en el mercado.

[Mas información](#)

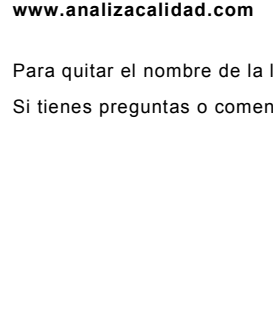
Un 7% de biocidas comercializados en la UE no tienen autorización



El informe del sexto EU-wide Enforcement Forum, muestra el grado de cumplimiento en la UE de la normativa relativa a la clasificación y etiquetado de sustancias químicas, con especial atención a los productos de limpieza y a los biocidas.

[Mas información](#)

Creatinina: qué es y cómo controlarla a través de la alimentación



La creatinina es un compuesto orgánico que se obtiene a partir de la degradación de la creatina, es decir, mediante el metabolismo normal de nuestros músculos. Precisamente, de ahí proviene el creciente interés en la suplementación mediante creatina dentro del sector del fitness y la musculación. Pero ¿Cuándo la creatinina se convierte en un problema para la salud?

[Mas información](#)

Este es el envase habitual de tu cocina que es imposible de reciclar



En España no está disponible la tecnología necesaria para reciclar al 100% los briks, fabricados a base de cartón, plástico polietileno y aluminio.

Los briks son mucho más difíciles de reciclar y no dejan de ser otro envase de un solo uso que no acaba con la cultura del "usar y tirar" que satura de residuos el planeta.

[Mas información](#)



GRUPO ANALIZA CALIDAD

Síguenos en:



CEEI Módulos 28-29
Aeropuerto de Burgos 09007
947 041 479

www.analizacalidad.com

Para quitar el nombre de la lista de distribución de correo, [haga clic aquí](#)

Si tienes preguntas o comentarios: marketing@analizacalidad.com o llame al 607 813 161