



Gran acogida en Madrid de la primera de las Jornadas de Calidad y Seguridad Alimentaria



La Facultad de Veterinaria de la Universidad Complutense de Madrid acogió el pasado martes 22 de Septiembre la primera de las X Jornadas de Calidad y Seguridad Alimentaria del Grupo Analiza Calidad que esta edición llevan por título "Salud" en la cadena alimentaria.

La jornada contó con la participación de más de 90 inscritos forma presencial y virtual.

[Mas información](#)

La UE pide al Reino Unido que exprese su consentimiento a cinco convenios de pesca



El Consejo de la Unión Europea (UE) ha publicado una decisión de ejecución por la que autoriza al Reino Unido a que manifieste su consentimiento de obligarse a la aplicación de cinco acuerdos internacionales en el ámbito de la política pesquera común durante el periodo transitorio.

[Mas información](#)

La OMS quiere datos sobre el mercurio en el pescado



La OMS solicita datos sobre el metilmercurio y el mercurio total en determinadas especies de peces.

Se excluyen los tipos de pescado para los que ya se han establecido límites máximos.

Las personas están expuestas principalmente al metilmercurio cuando comen pescado y mariscos que contienen el compuesto. Puede afectar negativamente al cerebro y al sistema nervioso en crecimiento de un bebé.

[Mas información](#)

Modificación reglamento 1881 de contaminantes en alimentos

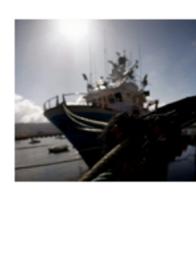


Reglamento (UE) 2020/1322 de la Comisión de 23 de septiembre de 2020 por el que se modifica el Reglamento (CE) nº 1881/2006 en lo que respecta a los contenidos máximos de 3-monocloropropanodiol (3-MCPD), de ésteres de ácidos grasos del 3-MCPD y de ésteres glicidílicos de ácidos grasos en determinados alimento.

[Mas información](#)



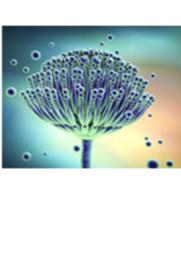
Etiquetado Claro: ¿Qué envases son aptos para el contacto con alimentos?



Es muy importante que conozcamos las características de los envases que empleamos para guardar y conservar nuestros alimentos. No todos los materiales son aptos para el contacto con productos alimenticios, y por eso desde la AESAN nos recuerdan que solo serán aptos aquellos que sean seguros para el consumidor, no provoquen una modificación inaceptable en la composición del alimento y no provoquen cambios en su sabor, olor, color...

[Mas información](#)

¿Cómo se está aplicando el Plan para la Mejora de la Composición de Alimentos y Bebidas?



La AESAN ha llevado a cabo una evaluación intermedia del Plan de Colaboración para la Mejora de la Composición de los Alimentos y Bebidas. Para ello se ha realizado un estudio de composición en el que se ha recogido datos de la información nutricional obligatoria y de determinaciones analíticas en un conjunto de muestra de 390 productos de las subcategorías de alimentos acordadas en el Plan para conocer el contenido de azúcar, sal y grasa respecto de las reducciones acordadas...

[Mas información](#)

La UE negocia un certificado digital del pescado para frenar las capturas ilegales

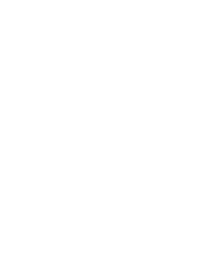


Las instituciones de la Unión Europea (UE) progresan en la negociación de un sistema de certificación electrónica para las capturas en todas las fases de la cadena -desde el mar hasta el punto de venta-, con el fin de controlar y evitar la comercialización de pescado y marisco ilegales.

Una vez que sea aprobado, deberán aplicarlo obligatoriamente los Gobiernos y los im-

[Mas información](#)

Respuestas a 10 preguntas sobre micotoxinas en los piensos



Las micotoxinas representan un desafío continuo para la industria de la alimentación animal.

Según Swamy Haladi, Ph.D., director del programa global, gestión del riesgo de micotoxinas en Trouw Nutrition, más del 80% de los productos agrícolas están contaminados con micotoxinas. ¿Cuántas micotoxinas hay? ¿Están aumentando las concentraciones de micotoxinas?

[Mas información](#)



GRUPO ANALIZA CALIDAD



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