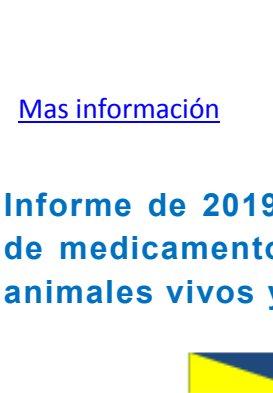


Investigadores del CSIC patentan nuevo método para producir un potente antioxidante del aceite de oliva



Un grupo de investigación del Instituto de Agroquímica y Tecnología de Alimentos (IATA), del Consejo Superior de Investigaciones Científicas (CSIC), ha patentado un nuevo método para producir de forma limpia y barata abundantes cantidades de hidroxitiroso, uno de los antioxidantes más potentes que se conocen en la naturaleza. Esta sustancia, posee propiedades anticancerígenas, cardioprotectoras, antiinflamatorias y neuroprotectoras.

[Mas información](#)

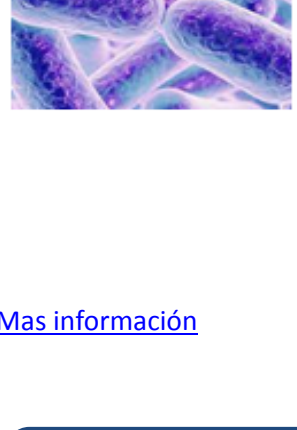
Informe de 2019. Resultados del control de residuos de medicamentos veterinarios y otras sustancias en animales vivos y productos de origen animal



De acuerdo con el Informe de EFSA relativo a 2019, publicado el pasado 24 de marzo, se mantiene un elevado nivel de cumplimiento en torno al 99,7% de la legislación actual sobre la presencia de residuos de medicamentos veterinarios en animales y productos de origen animal, alcanzándose así una elevada cota de seguridad alimentaria en esta materia, de manera similar a los resultados constatados en los 11 años anteriores.

[Mas información](#)

FAO: la etiqueta orgánica no es garantía de seguridad alimentaria



El término orgánico no es garantía de seguridad alimentaria, según la FAO. Lo orgánico es una forma de cultivar alimentos siguiendo reglas y pautas específicas, según un documento publicado por la Oficina Regional de la FAO para Asia y el Pacífico. La certificación orgánica se refiere a un producto elaborado de acuerdo con ciertos estándares a lo largo de las etapas de producción, manipulación, procesamiento y comercialización.

[Mas información](#)

Alerta por presencia de Listeria monocytogenes en embutidos procedentes de Cataluña



La Agencia Española de Seguridad Alimentaria y Nutrición (AESAN) ha sido informada por la comunidad autónoma de Cataluña a través del Sistema Coordinado de Intercambio Rápido de Información (SCIRI) de la presencia de Listeria monocytogenes en diferentes productos cárnicos tratados por calor elaborados en el establecimiento EMBOTITS D'OIX SL, de Girona. Actualmente, NO se ha confirmado en España ningún caso asociado a esta alerta.

[Mas información](#)

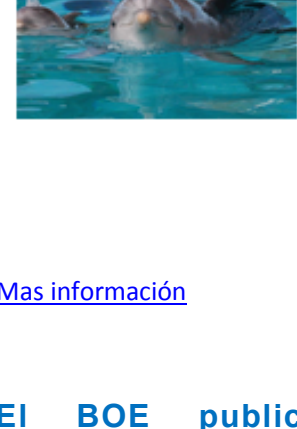
Implanta normas IFS y BRC

IFS Food ¿Qué beneficios aportan?

AUDITAR Calidad Consultores

BRC FOOD CERTIFIED

Japón aprueba el polémico plan de vertido de agua de Fukushima al mar entre críticas de países vecinos



A partir de 2023, Japón empezará a verter al Pacífico más de un millón de toneladas de agua -tratada, pero aún con ciertos isótopos radiactivos- procedente de la central nuclear de Fukushima. El Gobierno afirma de que es la mejor manera de eliminar un problema que necesita imperativamente resolver antes del año próximo, pese a la furibunda oposición de los países vecinos, organizaciones ecologistas y el sector pesquero local.

[Mas información](#)

Lavavajillas industriales y seguridad alimentaria, aspectos a tener en cuenta



Los lavavajillas industriales son grandes aliados para mantener en condiciones correctas de higiene los utensilios y vajilla de establecimientos, como bares o restaurantes, donde se elaboran y sirven alimentos. De su buen uso, funcionamiento y mantenimiento dependerá la seguridad alimentaria en el local. La Agencia Catalana de Seguridad Alimentaria (ACSA) ha publicado un documento con unos principios básicos.

[Mas información](#)

España, Francia y Portugal inician plan contra la pesca accidental de cetáceos



La estrategia, que coordina el Consejo Superior de Investigaciones Científicas, tiene como objetivo reforzar la colaboración y el trabajo entre los tres países para estimar y reducir las capturas involuntarias de cetáceos. Entre las acciones que se desarrollarán hasta 2023, en las que también intervendrá el instituto vasco Azti, se identificarán y consensuarán medidas técnicas que permitan limitar las interacciones entre los pesqueros y los cetáceos.

[Mas información](#)

El BOE publica las modificaciones de la clasificación de canales de porcino, vacuno y ovino



El BOE ha publicado el Real Decreto 145/2021 que realiza algunos ajustes técnicos en la clasificación de canales de porcino, vacuno y ovino.

Entre otros cambios, en el vacuno y el ovino, la inclusión de la mención del tipo de presentación, así como del peso, en la etiqueta de la canal dotará de una mayor transparencia a las transacciones comerciales en las fases posteriores de la cadena de valor.

[Mas información](#)

Descubre nuestro Departamento de Medio Ambiente

Realizamos todo tipo de análisis en el sector medioambiental

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