



Reglamento de Ejecución (UE) 2022/932 de la Comisión de 9 de junio de 2022

Diario Oficial de la Unión Europea

sobre disposiciones prácticas uniformes para la realización de controles oficiales con respecto a la presencia de contaminantes en los alimentos, sobre el contenido adicional específico de los planes nacionales de control plurianuales y sobre disposiciones adicionales específicas para su elaboración. El reglamento entrará en vigor a los 20 días de su publicación en el Diario Oficial de la UE. Será aplicable a partir del 1 de enero de 2023.

[Mas información](#)

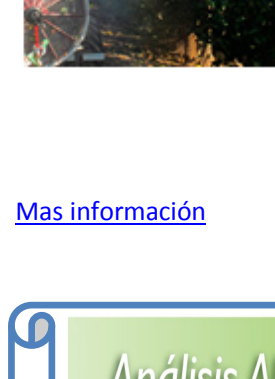
Cómo deberían fabricarse los envases de alimentos para ser más sostenibles



No existe un único envase perfecto. De entrada, un buen envase debe lograr un equilibrio entre un diseño con criterios medioambientales de sostenibilidad, dar satisfacción al consumidor, ser viable para el productor, preservar la seguridad alimentaria y alargar la vida útil del producto para reducir el desperdicio. El objetivo para 2050 es disminuir al máximo la huella de carbono del sector alimentario y acercarse lo máximo posible al desperdicio cero.

[Mas información](#)

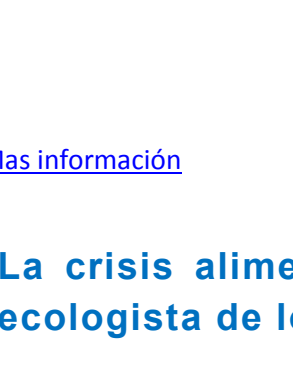
Dinamarca golpeada por un trío de brotes de Listeria con fuentes desconocidas; ocho muertes



Las autoridades en Dinamarca están investigando tres brotes separados de Listeria monocitógenas que han afectado a casi 30 personas con ocho muertes reportadas. El Statens Serum Institut, la Administración Danesa de Alimentos y Veterinaria (Fødevarestyrelsen) y el DTU Food Institute están tratando de encontrar las fuentes de estos brotes.

[Mas información](#)

La CE propone la reducción del uso de fitosanitarios con el objetivo de alcanzar una reducción del 50 %



La Comisión Europea ha presentado la propuesta de reglamento sobre uso sostenible de productos fitosanitarios, en el marco de la Estrategia de la Granja a la Mesa, a la que actualizará la normativa aplicable a estos productos, que data del año 2009 (Directiva 2009/128). Al optar por un reglamento, en lugar de una directiva, la CE pretende reforzar la aplicación de la normativa.

[Mas información](#)

Los trucos que debes utilizar para conservar el queso en casa



Envolverlo en papel microperforado o aplicar condiciones adecuadas de temperatura y humedad son algunas prácticas para disfrutar de este alimento con todas sus propiedades durante mucho más tiempo. Aunque parece obvio, uno de los trucos infalibles para alargar la duración del queso es comprar solo la cantidad que tenemos previsto comer. La razón es que este manjar es un producto vivo que sigue cursando su proceso de maduración en el mercado y después en nuestras casas.

[Mas información](#)

La crisis alimentaria tumba la demonización ecologista de los transgénicos



La guerra de Ucrania está obligando a replantear muchos de los consensos establecidos dentro del progresismo europeo. El conflicto bélico ha cambiado el discurso relativo a temas espinosos como los presupuestos de defensa, la energía nuclear, la importancia del gas natural, así como de un suministro estable y diversificado de materias primas. En este sentido, la industria de los alimentos modificados genéticamente también ha experimentado un importante giro de guión.

[Mas información](#)

La verdad incómoda detrás del chocolate que tomas



En África Occidental hay más de 1,5 millones de niños extrayendo ilegalmente cacao para la producción mundial de chocolate, según el 'Barómetro del cacao 2020'. Una situación de esclavitud moderna bastante desconocida, pero que afecta a la mayoría de marcas de chocolate que llegan a nuestra boca. Más de dos millones de niños trabajan en condiciones peligrosas en la industria del cacao solo en Ghana y Costa de Marfil.

[Mas información](#)

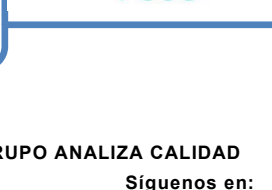
Retirada total de famosas conservas de verduras por riesgo para la salud



La Dirección General de Salud Pública y Ordenación Farmacéutica, a través de la Delegación Territorial de Salud y Familias en Málaga, ha procedido a la inmovilización y paralización de la comercialización de conservas vegetales elaboradas por la empresa 'El Hortelano' ubicada en la localidad de Casarabonela (Málaga).

[Mas información](#)

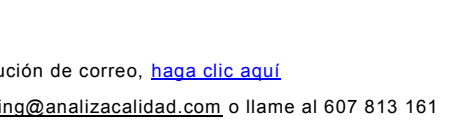
Implanta normas IFS y BRC



¿Qué beneficios aportan?



GRUPO ANALIZA CALIDAD
Síguenos en:



Calle Vitoria 274, Nave 49
Complejo Navas Taglosa
Pol. Ind. Gamonal - Villimar
09007 Burgos
947 041 479
www.analizacalidad.com

Para quitar el nombre de la lista de distribución de correo, haga clic aqui

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