



Novedad legislativa para productos ecológicos



Reglamento de Ejecución (UE) 2025/973 de la Comisión, de 23 de mayo de 2025, por el que se modifica y corrige el Reglamento de Ejecución (UE) 2021/1165 por el que se autorizan determinados productos y sustancias para su uso en la producción ecológica y se establecen sus listas

[Mas información](#)

Cambio climático y seguridad alimentaria microbiológica. Informe de la ACSA



El informe analiza cómo el cambio climático afecta a la seguridad alimentaria desde una perspectiva microbiológica. El incremento de las temperaturas y los eventos meteorológicos extremos, cada vez más numerosos, influyen directamente en la proliferación y distribución de peligros biológicos.

Aumento de enfermedades transmitidas por alimentos: Mayor incidencia de bacterias como Salmonella, Campylobacter y Vibrio spp. Incremento de virus como norovirus y hepatitis A durante ciertos periodos climáticos.

[Mas información](#)

La propagación cambiante de enfermedades amenaza la seguridad alimentaria, el comercio y los ecosistemas



Las enfermedades infecciosas animales están afectando a nuevas zonas y especies, poniendo en riesgo la seguridad alimentaria mundial, la salud humana y la biodiversidad, según el primer Informe sobre el Estado de la seguridad en el mundo, publicado por la Organización Mundial de Sanidad Animal (OMSA). Esta evaluación anual, pionera en su tipo, ofrece una revisión exhaustiva de las tendencias, riesgos y desafíos relacionados con las enfermedades animales, desde el acceso y disponibilidad de vacunas hasta el uso de antibióticos.

[Mas información](#)

RASFF – ALIMENTOS: Resumen del primer cuatrimestre del 2025



En el primer cuatrimestre del 2025, ha habido 1489 notificaciones referidas a productos alimentarios, de las cuales 405 han sido alertas (27%), 649 notificaciones de información (43,5%) y 435 rechazos en frontera (29.5%).

El mayor número de notificaciones han recibido son:

- Residuos de fitosanitarios en frutas exóticas, cítricos y hierbas aromáticas
- Sustancias prohibidas y nuevos ingredientes no autorizados en complementos alimenticios e infusiones

[Mas información](#)

Los ‘dupes’ de belleza, un parásito para la industria cosmética



Como sucedió hace una década con los perfumes de equivalencia, aquellos que se presentaban a través de un numero que se correspondía con una fragancia de alta gama, los dupes constituyen hoy el nuevo campo de batalla de las marcas de perfumería y cosmética. El término procede de la palabra inglesa duplicate (duplicado), y hace referencia a artículos de belleza de marcas blancas que algunos medios y creadores de contenido asocian con otros de firmas reconocidas, viralizando la comparación en internet.

[Mas información](#)

El papel de la espuma en cosmética: ¿cómo lograr la espuma ideal?



Muchas personas creen que un producto limpia más cuanto más espuma genera. Sin embargo, la capacidad detergente no depende de la espuma, sino de los tensioactivos presentes en la fórmula del producto. Los tensioactivos son sustancias químicas responsables de romper la tensión superficial del agua, facilitando la dispersión de la suciedad y permitiendo que este lave con mayor eficacia. Aunque la espuma puede dar la impresión de una limpieza más profunda, en realidad, no está directamente relacionada con la capacidad de limpieza.

[Mas información](#)

La horchata modificará su receta oficial para poder rebajar la dosis de azúcares



Hacer la horchata mas saludable, que se ajuste a las demandas de los nutricionistas y de las autoridades sanitarias, pero sin que pierda la esencia... ni el nombre. Este es el objetivo que persigue la proposición no de ley aprobada este martes en la comisión de Agricultura, Pesca y Alimentación del Congreso, en la que se ha acordado modificar la nortativa sobre la elaboración de esta bebida y adaptarla a las recomendaciones de la OMS

[Mas información](#)

Requisitos para la venta de alimentos por internet



La venta de alimentos por internet es una actividad cada vez más habitual. No obstante, dado que los alimentos comportan una serie de riesgos potenciales de seguridad alimentaria y que el operador de empresa alimentaria es responsable de los alimentos que comercializa, antes de iniciar la venta de alimentos on-line hay que conocer bien cuales son los requisitos legales para poder hacerlo. Especialmente, aquellos de seguridad alimentaria y de información al consumidor

[Mas información](#)

GRUPO ANALIZA CALIDAD
Siguenos 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 aquí](#)
Si tienes preguntas o comentarios: marketing@analizacalidad.com o llame al 607 813 161