



Bibliografía alimentaria

y sobre otros productos de consumo

© Todos los derechos reservados

Nº 20 (2013)

Temas:

*Alimentos
ecológicos*

*Alimentos
enriquecidos*

*Derecho
alimentario*

Nutrición

*Seguridad
alimentaria*

Artículos de revista

Alimentos ecológicos



- **Pascale Bazoche** y otros, "Willingness to pay for pesticide reduction in the EU: nothing but organic?". *European Review of Agricultural Economics* (2013) doi: 10.1093/erae/jbt011.

New

Publicado como avance *on line* el 31 de mayo de 2013

Para más información, consultar:

<http://erae.oxfordjournals.org/content/early/2013/05/31/erae.jbt011.abstract?ct=ct>

Seguridad alimentaria



- **Bernadene Magnuson** y otros, "Review of the regulation and safety assessment of food substances in various countries and jurisdictions". *Food*

New

Publicado como avance *on line* el 28 de mayo de 2013

Abstract

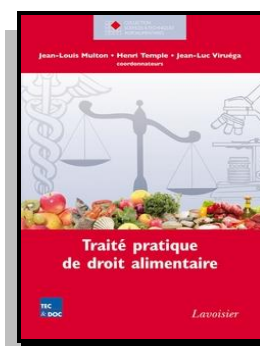
This review compares the regulations, definitions, and approval processes for substances intentionally added to or unintentionally present in human food in the following specific countries/jurisdictions: Argentina, Australia, Brazil, Canada, China, the European Union (EU), Japan, Mexico, New Zealand, and the United States (US). This includes direct food additives, food ingredients, flavoring agents, food enzymes and/or processing aids, food contact materials, novel foods and nanoscale materials for food applications. The regulatory authority of each target jurisdiction/country uses its own regulatory framework and although, the definitions, regulations, and approval processes may vary among all target countries, in general, there are many similarities. In all cases, the main purpose of each authority is to establish a regulatory framework and maintain/enforce regulations to ensure that food consumed and sold within its respective countries is safe. There is a move toward harmonization of food regulations, as illustrated by Australia and New Zealand and by Mercosur. The EU has also established regulations, which are applicable for all member states, to establish a common authorization procedure for direct food additives, flavorings, and enzymes. Although the path for approval of different categories of food additives varies from jurisdiction to jurisdiction, there are many commonalities in terms of the data requirements and considerations for assessment of the safety of use of food additives, including the use of positive lists of approved substances, pre-market approval, and a separation between science and policy decisions. The principles applied are largely reflective of the early work by the JECFA committees and JECFA assessments of the safety of food additives for human and animal foods.



Consultar:

<http://www.tandfonline.com/doi/pdf/10.1080/19440049.2013.795293>

Libros



- **Jean-Louis Multon, Henri Temple y Jean-Luc Viruëga¹**, “Traité pratique de droit alimentaire”. Lavoisier (2013) 1456 págs.

Résumé

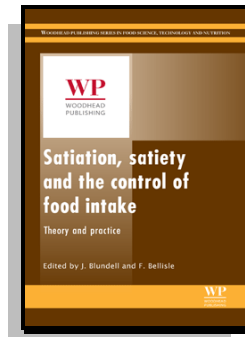
Comment produire, fabriquer, distribuer, exporter et importer, conformément aux

¹ Lista de autores: http://editions.lavoisier.fr/pdf/fichiers/Liste_des_auteurs_MULTON_TEMPLE_VIRUEGA.pdf

règles de droit français, européen et international ? Le droit alimentaire et le droit de la consommation ont pour mission de protéger le consommateur des abus dont il pourrait être victime et de garantir l'hygiène et la sécurité sanitaire des denrées alimentaires. En réponse aux crises sanitaires et sociétales qui secouent régulièrement le secteur (vache folle, OGM, E. coli...), le droit alimentaire a évolué et s'est développé rapidement pour encadrer la production et la distribution des aliments. Novateur et inédit à ce jour, le Traité pratique de droit alimentaire met en lumière les interactions complexes et profondes qui existent entre les sciences et le droit alimentaire. Ainsi, il s'attache à montrer : d'une part, le rôle de l'évolution rapide des connaissances scientifiques et techniques (sciences des aliments, physique, chimie, biologie, microbiologie, sécurité sanitaire, méthodes d'analyses, sciences humaines...) dans la conception et l'élaboration du droit ; d'autre part, l'influence de l'évolution du droit sur la conduite de la recherche scientifique, tant fondamentale qu'appliquée, et sur l'application des nouveaux résultats scientifiques et techniques dans notre quotidien alimentaire avec les problèmes éthiques que cela peut entraîner. Ce Traité présente de façon claire et raisonnée les grands principes du droit alimentaire, tels que les principes de sécurité, de précaution, de traçabilité, et constitue un véritable outil pour mieux les comprendre. Il rappelle les textes fondamentaux et spécifiques à ce secteur, en explique les origines, les enjeux et les applications pratiques, en France, en Europe et à l'international. Fruit d'un travail collectif et pluridisciplinaire, ce Traité réunit les contributions de spécialistes de nombreux domaines tels que le droit alimentaire, l'industrie agroalimentaire, la science des aliments, la nutrition, etc. Il s'adresse à un très large lectorat : professionnels du droit (juges, avocats, experts...), responsables juridiques ou qualité des entreprises agroalimentaires, ingénieurs et chercheurs du secteur alimentaire, etc. Il est également utile aux enseignants et aux élèves des filières alimentaires de l'enseignement supérieur (universités, grandes écoles...). Il peut enfin intéresser les consommateurs et toute personne souhaitant approfondir ses connaissances de la réglementation. Avec ce traité, le lecteur bénéficiera d'un an de mises à jour gratuites.

Para más información:

<http://editions.lavoisier.fr/notice.asp?ouvrage=2650099>



- **J. Blundell y F. Bellisle**, "Satiety, satiety and the control of food intake: Theory and practice". Woodhead Publishing² (2013) 416 págs.

Para más información:

<http://www.woodheadpublishing.com/en/book.aspx?bookID=2645>



Disponible próximamente en e-book; véase:

<http://www.woodheadpublishingonline.com/home/main.mpx>

² Food Science, Technology and Nutrition No. 257.

- Boletín recopilado por el Gabinete de Información y Documentación de la Asociación Iberoamericana para el Derecho alimentario (AIBADA)



Madrid-Buenos Aires

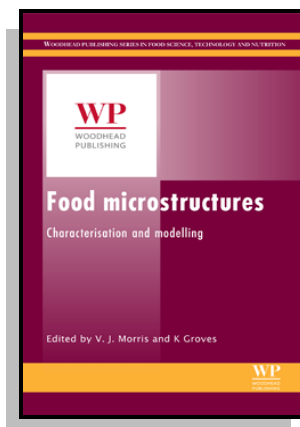
Distribuido por
Eupharlaw

Ahora puede unirse
al grupo AIBADA en



<http://www.linkedin.com/groups/AIBADA-Asociaci%C3%B3n-Iberoamericana-Derecho-Alimentario-4977487?gid=4977487&mostPopular=&trk=tyah>

Ref.: sb332013borr



- V. J. Morris, “Food microstructures: Microscopy, measurement and modelling”. Woodhead Publishing³ (2013) 510 págs.

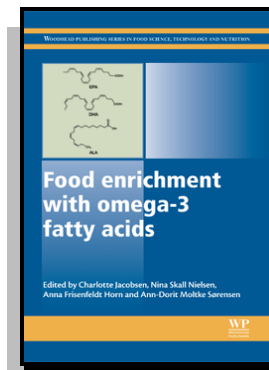
Para más información:

<http://www.woodheadpublishing.com/en/book.aspx?bookID=2627>



Disponible próximamente en e-book; véase:

<http://www.woodheadpublishingonline.com/home/main.mpx>



- C. Jacobsen y otros, “Food enrichment with omega-3 fatty acids”. Woodhead Publishing⁴ (2013) 464 págs.

Para más información:

<http://www.woodheadpublishing.com/en/book.aspx?bookID=2550>



Disponible próximamente en e-book; véase:

<http://www.woodheadpublishingonline.com/home/main.mpx>

³ Food Science, Technology and Nutrition No. 254.

⁴ Food Science, Technology and Nutrition No. 252.