

NOTICIARIO

REUNIONES Y CONGRESOS CELEBRADOS

FOOD HYGIENE EUROPE'99 A SUCCESS

From 14-16 June the first Food Hygiene Europe exhibition and conference took place at the RAI Exhibition Centre in Amsterdam-the Netherlands.

Visitors from 36 different countries flocked to Amsterdam underscoring the international platform function of the event. With an actual attendance figure of 3,897, Food Hygiene Europe'99 came close to the 4,000 target as set by the organisers. The event aimed at quality and this was well achieved: many of the leading European food companies sent over their hygiene and safety officers and many exhibitors stated that they had never met these persons at other events.

The recent commotion about, amongst others, the Belgian dioxin scandal resulted in a lot of attention for the conference. Here, speakers from all over the world and from authoritative bodies such as the World Health Organisation exchanged their views and opinions. However, the organisers claimed that the visitor numbers for the exhibition suffered from the situation: a substantial amount of pre-registered visitors cancelled their visit because of ad hoc emergency activities at their companies.

The preliminary dates for Food Hygiene Europe 2000 are June 5-7, 2000 again in Amsterdam. Over 60% of the exhibitors of the 1999 event already reported on the last day of this year's show that they intend to participate again in 2000.

For further information please contact:
Emap Business Communications BV
Attn. Suzanne Hendriksen
P.O. Box 1888
3600 BW Maarssen the Netherlands
Telephone: +3130 241 1088
Telefax: +3130 241 3287
E-mail: suzanne@emapbv.nl

III SEMANA DE LA ALIMENTACION DE MADRID

Un total de 30.136 profesionales de la industria alimentaria visitaron la tercera edición de la Semana de la Alimentación de Madrid, que se celebró del 18 al 22 de mayo pasados, en el Parque Ferial Juan

Carlos I. Ese dato supuso más de un 50 por ciento de incremento respecto a la anterior convocatoria.

También se alcanzaron cifras récord de participación en cuanto al número de expositores, 351, y la superficie neta de ocupación (11.568 metros cuadrados). Todo ello, unido a la calidad de la oferta exhibida, se tradujo en un éxito comercial, como quedó reflejado en el índice de satisfacción expresado tanto por visitantes como por los propios expositores.

La Semana de la Alimentación de Madrid mostró en esta ocasión una amplia selección de alimentos perecederos y no perecederos, bebidas, productos de gourmet y delicatessen y equipamiento comercial, configurando una de las exposiciones españolas más completas de su clase.

Asimismo, el certamen acogió entre los expositores venidos de toda España a 9 comunidades autónomas representadas de forma oficial, circunstancia que motivó la visita de los responsables de Agricultura, Ganadería, Pesca y Alimentación de Andalucía, Asturias, Cantabria, Castilla y León, Murcia y Valencia.

La presencia madrileña, a través de sus autoridades, también fue significativa. El Presidente de la Comunidad de Madrid, Alberto Ruiz-Gallardón, inauguró la Semana de la Alimentación, que fue visitada por el Alcalde de la capital, José María Álvarez del Manzano; el concejal de Sanidad, Simón Viñals; el Consejero de Economía y Empleo, Luis Blázquez, y el Presidente de la Cámara de Comercio e Industria de Madrid, Juan Mato.

No en vano, la Semana de la Alimentación de Madrid acogió a 141 expositores madrileños. Precisamente el Consejero de Economía y Empleo, Luis Blázquez, se refirió a la importancia de Madrid, considerado como el mayor centro mayorista de España y sede de las principales cadenas de distribución y centrales de compras. Esa importancia ha sido un factor determinante en los 45.000 millones de pesetas que su Administración ha invertido durante la presente legislatura en el sector agroalimentario.

La calidad fue la nota dominante de esta edición, destacando los consejos reguladores de distintos alimentos y bebidas, como Carne de Avila, Raza Rentina, Queso de Murcia, Vinos de Madrid...

Y el mejor espejo de esa calidad fue, una vez más, el Escaparate de Novedades, rigurosa selección de los productos mostrados en la feria y al que se presentaron en esta tercera edición un total de 186 artículos.

El Director General de Industria, Agricultura y Alimentación de la Comunidad de Madrid, Adolfo Cazorla, entregó los galardones, en sus diferentes modalidades: Diseño (1.ª Aguardiente de Hierbas San Valerio, 2.ª Queso Burgos Reny Picot 525 gr., 3.ª Vino Tinto Tempranillo 1434 Varietal en Roble, y menciones especiales a Secallona y Bacalao, Marmitako y Caldereta Aimar); Innovación (1.º Lomo Embuchado Gran Reserva Estuche 950 gr., 2.º Queso Burgos Reny Picot 525gr., 3.º Ajo laminado sabor fresco Amanida, S.A., y menciones a Aguardiente de Orujo envejecido en roble, Bombones en distintas formas y Ajos pelados), y Ecología (1.º Bacalao, Marmitado y Caldereta Aimar, 2.º Botella de cristal de 750 cc. Fontemilla y 3.º Banderillas, aceitunas y cebollitas Barruz Bote 250 gr.).

Además del Escaparate de Novedades, el programa de Jornadas Técnicas se completó con diferentes encuentros sobre «Los sistemas de gestión en el sector alimentario: calidad, higiene, medio ambiente y riesgos laborales»; «El futuro del asociacionismo comercial en la Europa del euro»; «Los mercados municipales: futuro»; «Perspectiva de las relaciones entre industria y distribución en un mercado globalizado», y «Manipulación de alimentos en las empresas de hostelería».

También se presentaron la Guía de Prácticas correctas de higiene en Restauración; la Guía de alimentos de calidad de la Comunidad de Madrid, y el Libro de la Fundación Española de la Nutrición.

La Semana de la Alimentación de Madrid prepara ya su cuarta edición, que se celebrará en el año 2001.

PRÓXIMOS CONGRESOS Y REUNIONES

8.º CONGRESO LATINOAMERICANO DE GRASAS Y ACEITES

Santiago de Chile, 24-27 Octubre 1999

El 8.º Congreso Latinoamericano de AOCS, se realizará en la ciudad de Santiago de Chile, entre el 24 y el 27 de Octubre de 1999.

El programa de conferencias, orientado a un amplio grupo de personas interesadas en el tema, ha sido preparado especialmente para tratar importantes tópicos relacionados con el procesamiento de las grasas y aceites, como también los aspectos relativos a salud y nutrición y los nuevos desarrollos en el campo de la investigación y la analítica.

Paralelamente Ud. podrá visitar la interesante exposición que se realizará simultáneamente, donde participarán reconocidas empresas internacionales suministradoras de equipos de procesamiento, ingeniería, reactivos, aditivos e ingredientes, instrumentación, investigación, etc., lo que constituye una excelente oportunidad para contactarse personalmente con los proveedores, quienes podrán atender sus consultas y orientar sus soluciones.

También se han planificado visitas guiadas a plantas procesadoras de grasas y aceites e industrias pesqueras.

Programa Tentativo

El programa contempla la realización de más de 45 conferencias cuyos expositores serán personas de reconocido prestigio provenientes de diversos lugares del mundo, como científicos, investigadores y profesionales del área. Se realizarán también mesas redondas para discutir materias relativas a grasas y aceites entre panelistas y asistentes. Los temas del Congreso estarán focalizados en la situación actual de las grasas y aceites en el mundo, procesos de extracción, refinación y envasado de aceites y grasas comestibles, impacto ambiental, importancia de los lípidos en salud y nutrición, procedimientos analíticos y control de calidad, nuevos desarrollos y otras aplicaciones industriales. En tanto la exposición contará con alrededor de 25 empresas de renombre internacional, que mostrarán y explicarán sus últimos adelantos en materia de equipamiento, servicios e insumos.

Programa Técnico Preliminar. Conferencias

- Aceite de Oliva. Constituyentes y su Importancia en Nutrición y Salud. *Doctor Paul Kiritsakis, Grecia.*
- Antioxidantes Naturales: Impacto en la Salud. *Doctor Federico Leighton, Universidad Católica de Chile.*
- Automatización en Plantas de Margarina. *Ingeniero Peter Von Holdt, Schröder.*
- Catálisis Trans-Supresiva en Hidrogenación. *Ingeniero Edgard Hernández, United Catalist.*
- Cinética de Hidrogenación de A & G Comestibles. *Doctor Wolfgang Geuking, Alemania.*
- Control de Calidad Total en Plantas Oleaginosas. *Doctora Martha Melgarejo, Asaga, Argentina.*
- Desodorización Mediante Proceso Soft Column. *Ingeniero Kamelesh Kapodia, Alfa Laval.*
- Desodorización a Temperatura Dual Controlada. *Marc Hendrix - Marc Kellens, De Smet, Bélgica.*
- Empleo del Aceite de Girasol como Medio de Fritura y su Deterioro. *Doctora Lilia Masson, Universidad de Chile.*

- Fraccionamiento de Aceites Marinos en la Obtención de Ácidos Grasos ω3. *Doctora María Antonia Grompone, Universidad de Uruguay.*
- Impacto de los Ácidos Grasos Omega-3 en la Salud Humana ¿Cómo obtenerlos? *Doctor Alfonso Valenzuela, INTA, Universidad de Chile.*
- Impacto de la Ingesta de A & G en los Aspectos Evolutivos. *Doctor Michael Crawford, Inglaterra.*
- Lípidos en la Nutrición Infantil, Nuevos Desarrollos. *Doctor Ricardo Uauy, INTA, Universidad de Chile.*
- Materias Grasas Usadas en Fritura Industrial. *Ingeniero Carlos Molina, Watt's Alimentos, S.A.*
- Mercado Mundial de las Grasas y Aceites. *Licenciado Pedro Rodríguez, Molinos Ríos de la Plata.*
- Nutrición en el Siglo XXI. *Doctor Fernando Monckeberg, Universidad de Chile.*
- Obtención Industrial de Aceites Especiales en Chile. *Químico Julio Thiel, Novbeltec S.A., Chile.*
- Predicción de Niveles de Ácidos Grasos Trans en la Desodorización. *Doctor Enrique Graciani, Instituto de la Grasa CSIC, Sevilla, España.*
- Recuperación de Energía en la Industria de Grasas y Aceites. *Ingeniero Luis Brito, Brasil.*
- Rol de los Lípidos Marinos. *Doctor Robert G. Ackman, Universidad de Dalhousie, Halifax, N.S. Canada.*
- Sistemas de Generación de Vacío Aplicado al Procesamiento de Grasas y Aceites. *Ingeniero J. M. Pedroni, Argentina.*
- Situación Actual y Futura de Aceite de Pesca-do. *Doctor Stuart Barlow, Ifoma.*
- Sustitutos de Materias Grasas. *Doctor Greg Allgood, Procter & Gamble, Ohio, USA.*
- Sustitutos de Manteca de Cacao. *Ingeniero Johan Bisgaard, Aarhus.*
- Biotecnología para la Estructura de Lípidos.
- Manipulación Genética de Semillas Oleaginosas.
- Impacto de Adsorbentes Sintéticos en Refinación.
- Jabones y Detergentes. Ciclo Especial de Conferencias.

Para mayor información dirigirse a:
 Sra. Lilia Masson S., Directora Sección
 Latinoamericana AOCS,
 Vicuña Mackenna 20.
 Santiago, Chile.
 Tlf.: (56-2) 222 7426 ó 665 1592
 Fax: (56-2) 222 7900
 E-mail: lmasson@abello.dic.uchile.cl

SALÓN IBÉRICO DEL OLIVAR, LA ACEITUNA Y EL ACEITE DE OLIVA

Del 4 al 7 de Noviembre de 1999 se celebrará la 4.ª edición del Salón Ibérico del Olivar, la Aceituna y el Aceite de Oliva, un certamen monográfico y profesional dedicado al sector olivarero y que se realiza en las instalaciones de FEVAL.

El sector del olivar viene experimentando un imparable proceso de auge y modernización que lo convierte en una actividad emergente, y supone para su empresa una inmejorable oportunidad de negocio en este expansivo mercado.

Además de constituirse en lugar de información y punto de encuentro para todos los profesionales el Salón posibilita el acercamiento de la más novedosa oferta de productos y servicios a los productores del Suroeste Ibérico.

El certamen, apoyado de todo el sector olivarero de Extremadura y Portugal, cuenta con la participación de empresas de todos los sectores, desde productoras y de suministros: fitosanitarios, maquinaria de recolección, envases y embalajes, cooperativas y envasadoras además de un interesante programa de jornadas técnicas y conferencias que va a debatir los principales temas de interés para el sector, con la presencia de destacados expertos.

Con este certamen se pretende aglutinar todo un sector como el olivarero en Extremadura, además de lograr la participación y el debate con expertos a nivel regional y nacional.

La convocatoria supone una inmejorable oportunidad de negocio para los productores y empresarios extremeños, portugueses y del resto de las Comunidades participantes en la exposición, además de fomentar la venta de las novedades del sector olivarero. Se trata de un punto de debate y de mejora del rendimiento del olivo a nivel nacional e internacional en el 1.º país productor de aceite de oliva y en la tercera región española, Extremadura.

Para más información dirigirse a:
 Salón Ibérico del Olivar, la Aceituna y el Aceite de Oliva
 FEVAL - Institución Ferial de Extremadura
 Ctra. de Medellín, s/n.
 06400 Don Benito (Badajoz)
 Tfno.: 924-810 751
 Fax: 924-810 752
 E-mail: comercial@feval.com

ALIMENTOS, MATERIALES Y MEDIO AMBIENTE, TEMAS CENTRALES DE LAS 9.ªS JORNADAS DE ANÁLISIS INSTRUMENTAL

10 al 12 de noviembre en el marco de EXPOQUÍMICA

Alimentos, Bioanálisis, Contribuciones Técnicas, Desarrollo Instrumental y Calidad, Materiales, Com-

bustibles y Productos Industriales, y Medio Ambiente centrarán las 9^{as} Jornadas de Análisis Instrumental (JAI), Jornadas que pretenden recoger las contribuciones al desarrollo de las Ciencias de la Separación, del Reconocimiento Atómico y Molecular y otras relacionadas con la moderna química analítica y sus aplicaciones en las diversas especialidades de la química y la tecnología.

Los trabajos se agruparán, dentro de cada tema, según metodologías analíticas: técnicas de separación, espectroscopías, electroquímica, técnicas acopladas y otras metodologías analíticas.

La 9^a edición de las JAI, que contaba a mediados de mayo con 350 inscritos, presentará conferenciantes de prestigio mundial, entre los que se cuentan Freddy Adams (Universidad de Amberes, Bélgica), Damiá Barceló (Instituto de Investigaciones Químicas y Ambientales «Josep Pascual Vila». CSIC, Barcelona), Fernando Hiraldo (Estación Biológica de Doñana. CSIC, Sevilla), Volker Schuring (Universidad de Tübingen, Alemania) y Richard N. Zare (Universidad de Stanford, EEUU).

En el marco de las Jornadas se celebrarán asimismo sendas Mesas Redondas sobre Desarrollo de métodos y validación en la industria farmacéutica, y Técnicas analíticas acopladas y sensores.

Cursos para especialistas

El día 9 de noviembre, previo a la celebración de las Jornadas de Análisis Instrumental propiamente dichas, tendrán lugar cuatro cursos de alto nivel, dirigidos a especialistas en las temáticas que se abordan.

Así, «*Biotechnology in food industry*», enmarcado en el proyecto «*BioTeach, Development od user-oriented continuing training courses in the field of Biotechnology*» del programa Leonardo da Vinci (UE), constará de 5 conferencias a cargo de especialistas nacionales y europeos, tanto de la universidad como de la industria.

El Grupo Espectroquímico organiza los tres cursos restantes, de cuatro horas de duración cada uno de ellos, que versarán sobre «Especificación de trazas de elementos esenciales y tóxicos con técnicas espectroscópicas», «Sensores ópticos (bio)químicos», y «Análisis directo de la composición elemental de materiales por técnicas espectrométricas», respectivamente.

Premios al esfuerzo científico

Empresas fabricantes de instrumentación analítica hacen patente la elevada consideración que les merecen los trabajos de investigación llevados a cabo en España mediante la concesión de diversos premios a la excelencia científica.

Así, se procederá durante la Cena del Congreso al anuncio de los ganadores y entrega de los siguientes premios:

- Premio Antonio Hidalgo a la mejor contribución en análisis Instrumental presentada en las 9^{as} JAI (*dotado por Perkin Elmer Hispania, S.A.*).
- Premio Técnicas de Separación, a la mejor contribución al Desarrollo y Aplicación de Metodologías de Separación presentada en las 9^{as} JAI (*dotado por Hewlett Packard Española, S.A.*).
- Premio del Grupo Espectroquímico, al mejor trabajo en Espectrometría de Masas inorgánica (*patrocinado por Thermo Instruments*).
- Premio de la Sociedad Española de Espectrometría de Masas, al mejor trabajo en Espectrometría de Masas orgánica (*patrocinado por Thermo Instruments*).

SIO'2000. 6º SALÓN INTERNACIONAL OLEÍCOLA

FIRA DE REUS abre nuevamente sus puertas a expositores y visitantes para celebrar, en un año tan emblemático como el 2000, la sexta edición del SALÓN INTERNACIONAL OLEÍCOLA, SIO'2000.

Los éxitos conseguidos en los anteriores certámenes son un acicate para los organizadores para alcanzar la meta deseada: el reconocimiento internacional de SIO como el Salón emblemático de la industria de los aceites y las grasas, sus derivados y las auxiliares para su obtención y procesamiento.

Sin menoscabo de la importancia económica que el aceite de oliva tiene para nuestro país, ni olvidar sus magníficas características organolépticas que lo convierten en el rey de los aceites comestibles (el único que puede consumirse sin sufrir ningún tratamiento de refinación), SIO no desprecia ninguno de los lípidos, bien sea por su interés alimenticio, bien por sus aplicaciones industriales, prestando una especial atención a la lipoquímica.

FIRA DE REUS colabora nuevamente con los sectores oleícolas y afines para que puedan llegar a sus cotas más elevadas. Para ello, pone sus instalaciones a su disposición para que SIO'2000 sea el escaparate y rampa de lanzamiento tanto de la maquinaria de la tecnología más novedosa, como de todas las materias oleaginosas y sus derivados, sin obviar asociaciones e instituciones afectas al campo de los aceites y de las grasas.

En su sexta edición, el SALÓN INTERNACIONAL OLEÍCOLA quiere consolidar el éxito adquirido en las anteriores y ser, una vez más, el lugar de encuentro del mundo oleícola.

Como ya es tradicional, paralelamente al Salón, se celebrará el 6º Fórum Internacional del Aceite, en el que las más prestigiosas personalidades expondrán y debatirán los temas más actuales y trascendentales del sector.

XXX JORNADAS ANUALES DEL CED

Durante los días 29 y 30 de Marzo del 2000 y bajo el título «Detergencia y Cosmética. Perspectiva vertical: de las materias primas a los productos consumidos», se expondrán Conferencias Plenarias, Conferencias Orales y Posters de tipo científico-técnico, sobre los siguientes temas:

Síntesis y Análisis; Nuevos Desarrollos y Aplicaciones; Físico-Química; Medioambiente.

El día 30, de forma simultánea con los temas científico-técnicos, y el día 31, en exclusiva, se dedicarán a temas socio-económicos del sector, de carácter general. Se espera la participación de relevantes personalidades en este ámbito.

La fecha límite de presentación de propuestas de comunicaciones es el 30 de Septiembre de 1999, debiendo remitirse a:

Comité Español de la Detergencia, Tensioactivos y Afines

Jordi Girona, 18-26

08034 Barcelona, España

Tel.: 93 204 02 12/ 93 400 61 00

Fax: 93 280 53 00/93 204 59 04

e-mail: ced@cid.csic.es

<http://cid.csic.es/~ced/>

Las propuestas deberán presentarse utilizando el formulario que figura en la página web, incluyendo un RESUMEN, el título del trabajo, los autores, la dirección postal y la preferencia por la modalidad de comunicación ORAL o POSTER.

Los trabajos quedarán recogidos en el libro «Comunicaciones de las XXX Jornadas del CED», que se entregará durante el congreso.

OTRAS NOTICIAS

ÉXITOS CONSEGUIDOS EN LA I+D AGRO-INDUSTRIAL

F-FE 315/99

WEB SITE: <http://www.exp.ie/flair.html>

Flair-Flow III is a co-operative project of the EU FAIR and INNOVATION programmes. It comprises a network (in 18 European countries) of circa 300 key people who disseminate food R & D results to the European food industry and to other end-users.

Director de la Red Nacional

Dr. Jesús Espinosa Mulas

Instituto del Frío

Ciudad Universitaria

28040 Madrid

Tel.: (91) 544 56 07

Fax.: (91) 549 36 27

Director del Proyecto F-FE

Dr. T.R. Gormley

The National Food Centre

Dunsinea, Dublin 15

Irlanda

Tel.: (+353 1) 805 95 00

Fax.: (+353 1) 805 95 50

Los programas FLAIR, ECLAIR, FOREST, AIR y el actual FAIR son el reflejo de los esfuerzos de la Comisión de la Unión Europea para dar soporte a las iniciativas de investigación en el sector agro-industrial durante la última década. En línea con la política de investigación de la UE, el objetivo es potenciar la competitividad de las empresas en el sector alimentos, productos forestales y «non food», impulsando, consolidando y armonizando las actividades de investigación encaminadas al desarrollo de nuevas tecnologías, nuevos productos y, eventualmente, nuevos mercados.

En la época de la globalización de los mercados, el éxito del sector agro-industrial depende de su capacidad para adaptarse, innovar y producir productos de alta calidad que satisfagan las expectativas de los consumidores y respondan a las necesidades sociales. La Comisión de la UE ha editado un libro sobre *Success Stories* que contiene breves descripciones de 67 proyectos seleccionados que se han llevado a cabo en el marco de los Programas Agro-industriales de la UE. La selección se ha basado en su más que probable beneficioso impacto en la vida de los ciudadanos europeos. Los proyectos se agrupan en los siguientes cinco capítulos:

- Por una agro-industria europea competitiva.
- Nuevos mercados y nuevos productos.
- Fortalecimiento de la ciencia europea.
- Nuevas tecnologías de proceso.
- Mejora de la calidad de vida

La presentación de los proyectos se estructura en los siguientes epígrafes: el «problema», los «objetivos» y los «resultados». El libro va dirigido a todos los ciudadanos de la UE, incluyendo estudiantes, PYME, políticos, investigadores y consumidores.

Para solicitar una copia del libro contactar con:

Me. L. Breslin, Commission of the European Union,
DG XII-E2-FAIR, 8/12, 8 Square de Meeus,
B-1049 Brussels, Bélgica.

Tel.: +32-2-2950477;

Fax: +32-2-2964322;

E-mail: l.iam.breslin@dg12.cec.be

INFORMACIÓN SOBRE SUBSTANCIAS TÓXICAS CONSTITUTIVAS DE ALIMENTOS VEGETALES

F-FE 316/99

WEB SITE: <http://www.exp.ie/flair.html>

Flair-Flow III is a co-operative project of the EU FAIR and INNOVATION programmes. It comprises a network (in 18 European countries) of circa 300 key people who disseminate food R & D results to the European food industry and to other end-users.

Director de la Red Nacional

Dr. Jesús Espinosa Mulas
 Instituto del Frío
 Ciudad Universitaria
 28040 Madrid
 Tel.: (91) 544 56 07
 Fax.: (91) 549 36 27

Director del Proyecto F-FE

Dr. T.R. Gormley
 The National Food Centre
 Dunsinea, Dublin 15
 Irlanda
 Tel.: (+353 1) 805 95 00
 Fax.: (+353 1) 805 95 00

El proyecto de Acción Concertada del programa AIR de la UE, NETTOX, consiste en una red europea para recopilar y evaluar los datos sobre sustancias tóxicas naturales presentes en alimentos vegetales. El trabajo de esta red se centra en (1) evaluar los riesgos para la salud humana y (2) identificar estrategias para minimizar estos riesgos. La red está integrada por 43 participantes, entre los que figuran cinco importantes empresas, pertenecientes a 15 países europeos. Los objetivos del proyecto NETTOX son los siguientes: (1) establecer una red de científicos europeos en el área de sustancias tóxicas naturales presentes en alimentos vegetales; (2) promover sistemas de información para evaluar de una forma crítica los datos sobre estas sustancias; (3) abordar la evaluación de riesgos de los tóxicos naturales más importantes presentes en la dieta europea de alimentos vegetales; y (4) reducir los riesgos potenciales mediante nuevas técnicas de cultivo y elaboración de estos alimentos. Uno de los principales logros del proyecto es una serie de los siguientes 9 informes, que han sido analizados en la «Guide to Resources»:

- Relación de sustancias tóxicas naturales presentes en alimentos vegetales.
- Relación de alimentos vegetales.
- Proposiciones para estructurar y organizar una futura base de datos a nivel de Europa.
- Recopilación de datos sobre el consumo.
- Normas toxicológicas para evaluar la seguridad de sustancias tóxicas naturales presentes en alimentos vegetales.
- Relación priorizada de alimentos vegetales para su inclusión en una futura base de datos.
- Seminario, celebrado en Graz, sobre estas sustancias.
- Intercambio de científicos.
- Directorio de científicos.

Se pretende que estos informes constituyan la base para la creación de un sistema de información/base de datos sobre la composición y toxicología de sustancias tóxicas naturales presentes en alimentos vegetales.

Para solicitar una copia de NETTOX «Guide to Resources» y los 9 informes:

Contactar con el Dr. J. Gry, Danish Veterinary and Food Administration,
 Institute of Food Safety and Toxicology
 Mørkhøj Bygade 19, DK-2860
 Søborg, Denmark
 Tel.: +45-33956000
 Fax: +45-33956699
 E-mail: jg@vfd.dk