



KAUSAI 2016

PROGRAMA OFIZIALA

MAIATZAK 25, ASTEAZKENA

10:00 Programa Soziala. Abetxuku baratzeak eta Basaldea bisitaldia.

12:00 Programa Soziala. Abetxuku baratzeak eta Basaldea bisitaldia.

15:00 Akreditazioak eta dokumentazioa entregatzea.

16:00 Biltzarraren inaugurazio ofiziala.

16:30 **Inaugurazio-hitzaldia:** *Elikagaien segurtasunari buruzko txostena.*

Europako kontsumitzaileek elikagaien segurtasunari buruz duten pertzepzioa.

17:30 **1. MAHAI-INGURUA: ELIKAGAIEN SEGURTASUNARI BURUZKO TXOSTENA.**

- **Elikagaien segurtasunari buruzko informazioaren tratamendua komunikabideetan.**
Lourdes Pérez Rebollar. Diario Vasco.
- **Elikadura-arriskuen eta -onuren komunikazio estrategikoa.**
Jordi Farré-Coma. Komunikazio Ikasketen Departamentua. Rovira i Virgili Unibertsitatea. Tarragona.
- **Biztanleriari arriskuen berri emateari buruzko esperientzia.**
Dolores Coll. Osasun Programen arduraduna. Eusko Jaurlaritzaren Osasun eta Kontsumo Saila.
- **Euskal Administrazioko Elikagaien Segurtasunerako Komunikazio Estrategia.**
Loreto Rubio. Kudeatzailea. Sinergia Value.

19:30 Programa Soziala. Pintxo Pote Tourra.



PROGRAMA OFIZIALA

MAIATZAK 26, OTEGUNA

09:00 2. MAHAI-INGURUA: GARDENTASUNA ELIKAGAIEN SEGURTASUNAREN INGURUAN.

- **Zer da gardentasuna?**
Chus García. CTIC Fundazioa.
- **Ikuskapen-emaitzen gardentasuna. FSAREN "Food Hygiene Ratings" programa.**
Alex Lisle. Tokiko Agintarien Lotura-ofiziala, Plana Bete eta Errespetatzeko Talde Estrategikoa, Elikadura Arauen Agentziaren (FSA) Tokiko Dibisioa.
- **Kontsumitzaileei benetako informazioa ematea.**
Rubén Sánchez. FACUA erakundeko bozeramaile nazionala.
- **Gardentasunari buruzko aplikazio praktikoa. Gobernu irekia.**
Marc Garriga. Deside Datum Data Company.

11:00 Kaferako atsedena.

11:30 3. MAHAI-INGURUA: ALERGENOAK. (LABORATORIOS ARABA, SAK BABESTUTAKO MAHAI-INGURUA).

- **Zergatik egin dute gora alergieek? Ba al dago atalase segururik alergenoen edukiari dagokionez?**
Steve Taylor. Elikaduragatiko Alergien arloko Ikerketa eta Plangintza Programa. Elikagaien Berrikuntza Zentroa, Nebraskako Unibertsitatea – Lincoln.
- **Kontsumitzaileei alergenoen berri ematea.**
Fernando Dalama. Alergikoen AEPNAA elkarte (Elikagaiekiko eta latexarekiko alerrikoen Espainiako elkarte).
- **Alergenoen kudeaketa-adibideak.**
Silvia Miguel. Autogrill enpresako kalitate-arduraduna.

13:30 Bazkaria.

15:00 4. MAHAI-INGURUA: GUTXIETSITAKO ELIKADURA-ARRISKUAK.

- **Birusak elikagaietan.**
Albert Bosch. Bartzelonako Unibertsitatea.
- **Erresuma Batuen esperientzia hegazti-haragian campylobacter bakterioa kontrolatzeko orduan.**
Javier Domínguez. FSAko albaitaritzazuzendaria. Elikagai Jatorriko Gaixotasunen Unitateko burua. Elikadura Arauen Agentzia.
- **E Hepatitisaren birusa elikagaiek transmititutako patogeno gisa.**
Javier Guitián. Royal Veterinary College, Londres.
- **Lehen sektoreko landare-ekoizpenarekin lotuta dauden eta gora egiten ari diren arrisku mikrobiologikoak.**
Catherine Jacquin. Nekazaritzako Elikagaien Higiene Departamentuko arduraduna. Coexphal-en (Almeriako fruitu- eta barazki-ekoizleen erakundearen) laborategia.



KAUSAL 2016

www.kausal.eus

PROGRAMA OFIZIALA

MAIATZAK 26, OTEGUNA

15:00 5. MAHAI-INGURUA: ELIKAGAIEN KONTROL OFIZIALAREN PRIBATIZAZIORANTZ?

- **Pentsuen industriako segurtasun-eskemen eta kontrol ofizialaren arteko lankidetzak: sinergiak eta erronkak.**

Rubén Tascón. Animal nutrition, import controls and health protection-eko F5 unitateko burua.

- **Pribatizazio-esperientziak: Animalia Osasunarekin lotutako alderdiak esportatzeko ziurtagiria (993/2014 Errege Dekretua).**

Valentín Almansa de Lara. Nekazaritza Ekoizpenaren Osasun arloko zuzendari nagusia. Nekazaritza, Elikadura eta Ingurumen Ministerioa.

- **Zergatik egin da kontrol ofizialeko zerbitzu publikoaren aldeko apustua?**

Agustín Álvarez Nogal. Osasun Publikoko zuzendaria. Gaztela eta Leongo Junta.

- **Industriaren ikuspuntua: kontrol ofizial publikoa ala pribatua?**

Miguel Huerta. Espainiako Haragi Industrialarien Elkarte Nazionalako (ANICE) idazkaria.

16:45 6. MAHAI-INGURUA: ELIKAGAIEN MERKATURATZEKO KANAL LABURRAK.

- **Arriskuen ebaluazioa lehen sektoreko produkzioan.**

Miguel Prieto Maradona. Elikagaien Teknologia eta Higiene irakaslea. Leongo Unibertsitatea.

- **Merkaturatze-kanal laburrak. Ekoizle txikiak.**

M^a Jesús Jiménez Horwitz. Landa eta Artisau Gaztandegien Espainiako Sarearen lehendakaria.

- **Elikagaien merkaturatze-kanal laburrak eta garapen iraunkorra.**

Roberto Ruiz. Animalia Ekoizpenaren Departamentuko burua. Neiker, Nekazaritzaren Ikerketarako eta Garapenerako Euskal Institutua.

- **Administrazioaren ikuspuntua. Arriskuen prebentzioa.**

Frédéric Bertassi. Esne eta esnekien ikuskatzaile nazionala. Elikadura Zuzendaritza Nagusia. Nekazaritza Ministerioa, Nekazaritzako Elikagaiak eta Basoak.

7. MAHAI-INGURUA: ONTZIRATZE-MATERIALAK.

- **Material aktibo berriak. Antimikrobianoak eta birus-hiltzaileak.**

Chema Lagarón. Elikadura-ontzietan aplikatzeko material berrien eta nanoteknologiaren taldeko burua. Ikerketa Zientifikoen Kontseilu Nagusia (CSIC).

- **Joerak ontzi adimendunen eta ontzi aktiboen esparruan.**

Dominic Cakebread. Ontziratze esparruko aholkularia. Smithers Pira.

- **HACCP ontzietan.**

Alan Campbell. Campden BRI (Chipping Campden) Limited.

18:30 Programa Soziala. Vitoria-Gasteizko Hirigune Historikoa bisita gidatua.

21:00 Programa Soziala. Zaldiaran Jatetxean Biltzarreko Afari Ofiziala.



KAUSAI 2016

www.kausal.eus

PROGRAMA OFIZIALA

MAIATZAK 27, OSTIRALA

09:00 Ahozko txostenak.

10:30 **8. MAHAI-INGURUA: NUTRIZIOA. ELIKADURA OSASUNGARRIA.**

- **Nutrigenetika eta nutrigenomika.**

Dolores Corella. Epidemiologia Genetiko eta Molekularreko Unitatea. Medikuntza Fakultatea. Valentziako Unibertsitatea / Tufts Unibertsitatea.

- **Elikadura-ohiturak aldatzea. Lor daitekeen helburua.**

Bittor Rodríguez. Nutrizio eta Obesitate arloko ikerlaria. Euskal Herriko Unibertsitatea.

- **Espainiarren elikadura-ohituren eta nutrizio-egoeraren azterketa.**

Alejandro Martínez Berriochoa. Eroski Fundazioko zuzendari nagusia.

- **Elikadura osasungarriaren mitoak eta errealitate zientifikoa.**

Aitor Sánchez García. Dietetikan aditua – Nutrizionista. Elikagaien teknologoa, Medikuntza Klinikoko eta Epidemiologian doktoratu aurreko ikerlaria. Nutrizio eta Bromatologia Departamentua –Farmazia Fakultatea. Granadako Unibertsitatea.

9. MAHAI-INGURUA: SMART SOLUTIONS.

- **Gardentasuna trazabilitatean.**

- **Sekuentziazio genomiko masiboaren erabilera elikagaien segurtasunean.**

Daniel Ramón. BIOPOLISeko Chef Executive Officer.

- **Metodo analitiko alternatiboen baliozkotzea eta ziurtagiria.**

Pablo de Vicente. AENOR Laborategiko zuzendaria.

- **Big Data aplikazioa Elikadura Segurtasunean.**

Carmen Pin. Institute of Food Research (IFR).

12:30 Kaferako atsedenaldia.

13:00 Ahozko eta poster bidezko txosten onenen sari-banaketa.

13:30 **Itxiera-hitzaldia: Elikadura osasungarria.**

Elikadura osasungarria. Elikadurari buruzko OME 2015-2020 ekintza-plana.

OMEren Europarako Eskualde Bulegoa.

14:30 Biltzarraren itxiera ofiziala.





KAUSAI 2016

PROGRAMA OFICIAL

MIÉRCOLES 25 DE MAYO

10:00 Programa Social. Visita Huertos de Abetxuko y Basaldea.

12:00 Programa Social. Visita Huertos de Abetxuko y Basaldea.

15:00 Entrega de acreditaciones y documentación.

16:00 Inauguración Oficial del Congreso.

16:30 Conferencia Inaugural: *Comunicación Riesgos Alimentarios.*

Percepción de los consumidores europeos sobre seguridad alimentaria.

17:30 MESA REDONDA 1: **COMUNICACIÓN SOBRE SEGURIDAD ALIMENTARIA.**

- **Tratamiento de la información sobre seguridad alimentaria en los medios de comunicación.**
Lourdes Pérez Rebollar. Diario Vasco.
- **Comunicación Estratégica de riesgos y beneficios alimentarios.**
Jordi Farré-Coma. Departamento de Estudios de Comunicación. Universidad Rovira i Virgili. Tarragona.
- **Experiencia en comunicación de riesgos a la población.**
Dolores Coll. Responsable de Programas de Salud. Departamento de Sanidad y Consumo de Gobierno Vasco.
- **Estrategia comunicativa de Seguridad Alimentaria de la Administración Vasca.**
Loreto Rubio. Gerente. Sinergia Value.

19:30 Programa Social. Pintxo Pote Tour.



PROGRAMA OFICIAL

JUEVES 26 DE MAYO

09:00 MESA REDONDA 2: TRANSPARENCIA EN RELACIÓN CON LA SEGURIDAD ALIMENTARIA.

- **¿Qué es la transparencia?**
Chus García. Fundación CTIC.
- **Transparencia de resultados de inspección. Programa "Food Hygiene Ratings" de la FSA.**
Alex Lisle. Oficial de Enlace con Autoridades Locales, Equipo Estratégico para el Cumplimiento y Respeto del Plan, División Local Agencia de Normas Alimentarias (FSA).
- **Información veraz al consumidor.**
Rubén Sánchez. Portavoz Nacional de FACUA.
- **Aplicación práctica de transparencia. Gobierno abierto.**
Marc Garriga. Deside Datum Data Company.

11:00 Pausa café.

11:30 MESA REDONDA 3: ALÉRGENOS. (MESA PATROCINADA POR LABORATORIOS ARABA, S.A.).

- **¿Por qué el aumento de alergias? ¿Hay umbrales seguros en cuanto al contenido de alérgenos?**
Steve Taylor. Programa de Investigación y Planificación en materia de Alergias Alimentarias. Centro de Innovación Alimentaria, Universidad de Nebraska – Lincoln.
- **Comunicación sobre alérgenos al consumidor.**
Fernando Dalama. Asociación alérgicos AEPNAA (Asociación Española de Personas con Alergia a Alimentos y Látex).
- **Ejemplos de gestión de alérgenos.**
Silvia Miguel. Responsable de calidad de Autogrill.

13:30 Almuerzo.

15:00 MESA REDONDA 4: RIESGOS ALIMENTARIOS INFRAVALORADOS.

- **Virus en alimentos.**
Albert Bosch. Universidad Barcelona.
- **La experiencia del Reino Unido en el control de campylobacter en carne de aves.**
Javier Domínguez. Director Veterinario de la FSA. Jefe de la Unidad de Enfermedades de Origen Alimentario. Agencia de Normas Alimentarias.
- **El virus de la Hepatitis E como patógeno transmitido por alimentos.**
Javier Guitián. Royal Veterinary College, Londres.
- **Riesgos emergentes microbiológicos asociados a la producción primaria vegetal.**
Catherine Jacquín. Responsable Departamento Higiene Agroalimentaria. Laboratorio Coexphal (Asociación de Organizaciones de Productores de Frutas y Hortalizas de Almería).



KAUSAL 2016

www.kausal.eus

PROGRAMA OFICIAL

JUEVES 26 DE MAYO

15:00 MESA REDONDA 5: ¿HACIA LA PRIVATIZACIÓN DEL CONTROL OFICIAL DE ALIMENTOS?

- **Colaboración entre esquemas de aseguramiento en industria de piensos y el control oficial: sinergias y retos.**

Rubén Tascón. Jefe de Unidad F5 de Animal nutrition, import controls and health protection.

- **Experiencias de privatización: Certificación para exportación de aspectos relacionados con la Sanidad Animal (RD 993/2014).**

Valentín Almansa de Lara. Director General de Sanidad de la Producción Agraria. Ministerio de Agricultura, Alimentación y Medio Ambiente.

- **¿Por qué la apuesta por unos servicios de control oficial públicos?**

Agustín Álvarez Nogal. Director de Salud Pública. Junta de Castilla y León.

- **Punto de vista de la industria: ¿control oficial público o privado?**

Miguel Huerta. Secretario de la Asociación Nacional de Industrias de la Carne de España (ANICE).

16:45 MESA REDONDA 6: CANALES CORTOS DE COMERCIALIZACIÓN DE ALIMENTOS.

- **Evaluación de riesgos en producción primaria.**

Miguel Prieto Maradona. Profesor Higiene y Tecnología de alimentos. Universidad de León.

- **Canales cortos de comercialización. Pequeños productores.**

M^a Jesús Jiménez Horwitz. Presidenta Red Española de Queserías de Campo y Artesanas.

- **Circuitos cortos de comercialización de alimentos y desarrollo sostenible.**

Roberto Ruiz. Jefe del Departamento de Producción Animal. Neiker, Instituto Vasco de Investigación y Desarrollo Agrario.

- **Punto de vista de Administración. Prevención de riesgos.**

Frédéric Bertassi. Inspector – Supervisor Nacional en leche y productos lácteos. Dirección General de Alimentación. Ministerio de Agricultura, Sector Agroalimentario y Bosques.

MESA REDONDA 7: MATERIALES DE ENVASADO.

- **Nuevos materiales activos. Antimicrobianos y virucidas.**

Chema Lagarón. Jefe del Grupo de Nuevos Materiales y Nanotecnología para aplicación en envases alimentarios. Consejo Superior de Investigaciones Científicas (CSIC).

- **Tendencias en envases inteligentes y envases activos.**

Dominic Cakebread. Asesor en materia de Embalaje. Smithers Pira.

- **HACCP en envases.**

Alan Campbell. Campden BRI (Chipping Campden) Limited.

18:30 Programa Social. Visita guiada al Casco Histórico de Vitoria-Gasteiz.

21:00 Programa Social. Cena Oficial del Congreso en el Restaurante Zaldiaran.



KAUSAL 2016

www.kausal.eus

PROGRAMA OFICIAL

VIERNES 27 DE MAYO

09:00 Comunicaciones orales.

10:30 **MESA REDONDA 8: NUTRICIÓN. ALIMENTACIÓN SALUDABLE.**

- **Nutrigenética y nutrigenómica.**

Dolores Corella. Unidad de Epidemiología Genética y Molecular. Facultad de Medicina. Universidad de Valencia / Universidad Tufts.

- **Cambiar hábitos en alimentación. Una tarea posible.**

Bittor Rodríguez. Investigador Nutrición y Obesidad. Universidad País Vasco UPV/EHU.

- **Estudio de hábitos alimentarios y estado nutricional de la población española.**

Alejandro Martínez Berriochoa. Director General de Fundación Eroski.

- **Mitos en alimentación saludable y realidad científica.**

Aitor Sánchez García. Experto en Dietética – Nutricionista. Tecnólogo en Alimentos, Investigador Predoctoral en Medicina Clínica y Epidemiología. Departamento de Nutrición y Bromatología – Facultad de Farmacia. Universidad de Granada.

MESA REDONDA 9: SMART SOLUTIONS.

- **Transparencia en Trazabilidad.**

- **Uso de la secuenciación genómica masiva en la seguridad alimentaria.**

Daniel Ramón. Chef Executive Officer de BIOPOLIS.

- **Validación y certificación de métodos analíticos alternativos.**

Pablo de Vicente. Director de AENOR Laboratorio.

- **Aplicación Big Data a Seguridad Alimentaria.**

Carmen Pin. Institute of Food Research (IFR).

12:30 Pausa café.

13:00 Entrega de premios a mejor comunicación oral y póster.

13:30 **Conferencia de clausura: Alimentación Saludable.**

Alimentación saludable. Plan de acción sobre alimentación OMS 2015-2020.

Oficina Regional de la OMS para Europa.

14:30 Clausura Oficial del Congreso.



KAUSAL 2016

www.kausal.eus



KAUSAL 2016

OFFICIAL PROGRAMME

WEDNESDAY 25th MAY

10:00 **Social Program.** Abetxuko Vegetable Gardens and Basaldea visit.

12:00 **Social Program.** Abetxuko Vegetable Gardens and Basaldea visit.

15:00 Delivery of accreditations and documentation.

16:00 Official Inauguration of the Congress

16:30 **Inaugural Conference: Paper on Food Risks.**

European consumers' perception of food safety.

17:30 **ROUND TABLE 1: PAPER ON FOOD SAFETY.**

- **How food safety information is handled in the media.**

Lourdes Pérez Rebollar. Diario Vasco.

- **Strategic communication of food risks and benefits.**

Jordi Farré-Coma. Department of Communication Studies. Rovira i Virgili University. Tarragona.

- **Experience in risk communication to the population.**

Dolores Coll. Responsible for Health Programmes. Basque Government Department of Health and Consumption.

- **Communicative strategy of Food Safety in the Basque public administration.**

Loreto Rubio. Manager. Sinergia Value.

19:30 **Social Program.** Pintxo Pote (drink-snack) Tour.



OFFICIAL PROGRAMME

THURSDAY 26th MAY

09:00 **ROUND TABLE 2: TRANSPARENCY IN RELATION TO FOOD SAFETY.**

- **What is transparency?**
Chus García. Fundación CTIC.
- **Transparency of inspection results. FSA "Food Hygiene Ratings" Programme.**
Alex Lisle. Local Authority Liaison Officer, Compliance and Enforcement Strategy Team, Local Delivery Division. Food Standards Agency (FSA).
- **Accurate information to consumers.**
Rubén Sánchez. National Spokesperson for FACUA.
- **Practical application of transparency. Open government.**
Marc Garriga. DesideDatum Data Company.

11:00 Coffee break.

11:30 **ROUND TABLE 3: ALLERGENS. (TABLE SPONSORED BY LABORATORIOS ARABA, S.A.).**

- **Why are allergies increasing? Are there safe thresholds for allergen content?**
Steve Taylor. Food Allergy Research and Resource Program. Food Innovation Center, University of Nebraska-Lincoln.
- **Informing consumers about allergens.**
Fernando Dalama. AEPNAA Allergy Association (Spanish Association for People with Food and Latex Allergies).
- **Examples of allergen management.**
Silvia Miguel. Autogrill quality manager.

13:30 Lunch.

15:00 **ROUND TABLE 4: UNDERESTIMATED FOOD RISKS.**

- **Viruses in food.**
Albert Bosch. University of Barcelona.
- **The UK's experience in controlling campylobacter in poultry meat.**
Javier Domínguez. FSA's Veterinary Director. Head of Foodborne Diseases Unit. Food Standards Agency.
- **Hepatitis E virus as a foodborne pathogen.**
Javier Guitián. Royal Veterinary College, London.
- **Emerging microbiological risks associated with primary plant production.**
Catherine Jacquin. Head of Agrifood Health Department. Laboratorio Coexphal (Association of Organisations of Fruit and Vegetable Producers of Almería).



KAUSAL 2016

www.kausal.eus

OFFICIAL PROGRAMME

THURSDAY 26th MAY

15:00 **ROUND TABLE 5: TOWARDS THE PRIVATIZATION OF OFFICIAL FOOD CONTROL?**

- **Collaboration between insurance schemes in the feed industry and official control: synergies and challenges.**

Rubén Tascón. Head of Unit F5 of Animal nutrition, import controls and health protection.

- **Privatization experiences: Certification for export of aspects related to Animal Health (RD 993/2014).**

Valentín Almansa de Lara. Director General of Health in Agricultural Production. Ministry of Agriculture, Food and Environment.

- **Why do we back public official control services?**

Agustín Álvarez Nogal. Director of Public Health. Castilla y León Regional Government.

- **The industry's viewpoint: Public or private official control?**

Miguel Huerta. Secretary of the National Association of Spanish Meat Industries (ANICE).

16:45 **ROUND TABLE 6: SHORT FOOD MARKETING CHANNELS.**

- **Risk assessment in primary production.**

Miguel Prieto Maradona. Food Hygiene and Technology Lecturer. University of León.

- **Short marketing channels. Small producers.**

M^a Jesús Jiménez Horwitz. President of the Spanish Network of Farm and Artisan Cheese Makers.

- **Short food marketing circuits and sustainable development.**

Roberto Ruiz. Head of the Animal Production Department. Neiker, Basque Institute for Agricultural Research and Development.

- **The Administration's viewpoint: Risk prevention.**

Frédéric Bertassi. National Supervisor for milk and milk products. Directorate-General for Food. Ministry of Agriculture, Agri-Food and Forestry Sector.

ROUND TABLE 7: PACKAGING MATERIALS.

- **New active materials. Antimicrobial and virucidal.**

Chema Lagarón. Group Leader of New Materials and Nanotechnology for application in food packaging. Council of Scientific Research (CSIC).

- **Trends in intelligent packaging and active packaging.**

Dominic Cakebread. Packaging Consultant. Smithers Pira.

- **HACCP packaging.**

Alan Campbell. Campden BRI (Chipping Campden) Limited.

18:30 Social Program. A guided visit to the Old Quarter of Vitoria-Gasteiz.

21:00 Social Program. Official Dinner of the Conference. Zaldiaran Restaurant.



KAUSAL 2016

www.kausal.eus

OFFICIAL PROGRAMME

FRIDAY 27th MAY

09:00 Oral presentations.

10:30 **ROUND TABLE 8: NUTRITION. HEALTHY EATING.**

- **Nutrigenetics and nutrigenomics.**

Dolores Corella. Genetic and Molecular Epidemiology Unit. School of Medicine. University of Valencia/- Tufts University.

- **Changing eating habits. A possible task.**

Bittor Rodríguez. Nutrition and Obesity Researcher. University of the Basque Country UPV/EHU.

- **Studying the eating habits and nutritional condition of the Spanish population.**

Alejandro Martínez Berriochoa. CEO of Fundación Eroski.

- **Healthy eating myths and scientific fact.**

Aitor Sánchez García. Dietitian-Nutritionist. Food Technologist Predoctoral researcher in Clinical Medicine and Epidemiology. Department of Nutrition and Bromatology - Faculty of Pharmacy. University of Granada.

ROUND TABLE 9: SMART SOLUTIONS.

- **Transparency in Traceability.**

- **Use of massive genome sequencing in food safety.**

Daniel Ramón. Chef Executive Officer of BIOPOLIS.

- **Validation and certification of alternative analytical methods.**

Pablo de Vicente. Director of AENOR Laboratorio.

- **Big Data Application to Food Safety.**

Carmen Pin. Institute of Food Research (IFR).

12:30 Coffee break.

13:00 Awards for best oral presentation and poster.

13:30 **Closing conference: Healthy Eating.**

Healthy eating. WHO Food Action Plan 2015-2020.

WHO Regional Office for Europe.

14:30 Official Close of the Congress.

