

JUNIO 2022

# RECOPILOACIÓN LEGISLATIVA EN EL ÁMBITO DE SEGURIDAD ALIMENTARIA

## CAPÍTULO XXXI: PRINCIPALES DISPOSICIONES APLICABLES A LOS INGREDIENTES TECNOLÓGICOS



**Colegio Oficial de  
Veterinarios de Jaén**

**Claudio Izaga Cordero**

Vocal de Salud Pública y de formación del Ilustre Colegio Oficial de Veterinarios de Jaén. Veterinario del Cuerpo Superior Facultativo de Instituciones Sanitarias Distrito Sanitario de Jaén.

**Francisco Javier Chavernas Garvi**

Presidente del Ilustre Colegio Oficial de Veterinarios de Jaén, Jefe de Sección de Sanidad Alimentaria. Delegación Territorial de Salud y Familias de Jaén.

## Índice

I. Aditivos .....	2
a) Disposiciones comunitarias. ....	2
b) Disposiciones nacionales .....	3
II. Aromas. Disposiciones comunitarias .....	5
III. Enzimas alimentarias Disposiciones comunitarias .....	7
IV. Disolventes de extracción. Disposiciones nacionales.....	8
V. Coadyuvantes tecnológicos. Disposiciones nacionales .....	9
VI. Interpretaciones normativas, acuerdos Comisión Institucional de AESAN y guías	11
NOTAS DE INTERPRETACIÓN APROBADAS POR EL COMITÉ PERMANENTE DE PLANTAS, ANIMALES, ALIMENTOS Y PIENSOS: .....	11
GUÍAS ESPECÍFICAS.....	14
RECOPILACIÓN DE GUÍAS Y DOCUMENTOS .....	14
VII. Instrucciones y Programas Andalucía.....	15
VIII. Otras .....	16
CÓDIGO DE PRACTICAS, DIRECTRICES CODEX .....	16
BASE DE DATOS .....	16

## I. Aditivos

### a) Disposiciones comunitarias.

1. [Reglamento \(CE\) Nº 1331/2008 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 16 de diciembre de 2008](#), por el que se establece un **procedimiento de autorización** común para los aditivos, las enzimas y los aromas alimentarios.

[TEXTO CONSOLIDADO REGLAMENTO \(CE\) 1331/2008 a 27.03.2021](#)

2. [Reglamento \(UE\) Nº 234/2011 de la Comisión, de 10 de marzo de 2011](#), de **ejecución del Reglamento (CE) nº 1331/2008** del Parlamento Europeo y del Consejo, por el que se establece un procedimiento de autorización común para los aditivos, las enzimas y los aromas alimentarios.

[TEXTO CONSOLIDADO REGLAMENTO \(CE\) 234/2011 a 27.03.2021](#)

3. [Reglamento \(CE\) Nº 1333/2008 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 16 de diciembre de 2008, sobre aditivos alimentarios.](#)

[TEXTO CONSOLIDADO REGLAMENTO \(CE\) 1333/2008 a 22.02.2022.](#)

4. [Reglamento \(UE\) Nº 231/2012 de la Comisión, de 9 de marzo de 2012](#), por el que se establecen **especificaciones** para los aditivos alimentarios que figuran en los anexos II y III del Reglamento (CE) nº 1333/2008 del Parlamento Europeo y del Consejo.

[TEXTO CONSOLIDADO REGLAMENTO \(CE\) 231/2012 a 03.08.2021](#)

5. [Reglamento \(UE\) Nº 257/2010 de la Comisión, de 25 de marzo de 2010](#), por el que se establece un programa para la **reevaluación de aditivos** alimentarios autorizados de conformidad con el Reglamento (CE) nº 1333/2008 del Parlamento Europeo y del Consejo sobre aditivos alimentarios.

[TEXTO CONSOLIDADO REGLAMENTO \(CE\) 231/2012 a 27.03.2021](#)

## b) Disposiciones nacionales

1. [Resolución de 1 de agosto de 1979](#), de la Subsecretaría de Estado para la Sanidad por la que se aprueba la **lista positiva de aditivos** autorizados para uso en la elaboración de productos de **confitería, pastelería, bollería, repostería y galletería**.
2. [Resolución de 2 de diciembre de 1982](#), de la Subsecretaría para la Sanidad, por la que se aprueba la lista positiva de aditivos y coadyuvantes tecnológicos para uso en la elaboración de **cerveza**.
3. [Real Decreto 380/1984](#), de 25 de enero, por el que se aprueba la Reglamentación Técnico-Sanitaria para la Elaboración y Venta de **Jarabes**.
4. [Resolución de 28 de septiembre de 1983](#), de la Subsecretaría por la que se aprueba la lista positiva de aditivos y coadyuvantes tecnológicos para uso en la elaboración de **aceitunas de mesa**.
5. [Resolución de 21 de abril de 1983](#), de la Subsecretaría por la que se aprueba la lista positiva de aditivos y coadyuvantes tecnológicos para uso en la elaboración de **zumos de frutas y de otros vegetales y sus derivados**.
6. [Orden de 14 de enero de 1988](#) por la que se aprueba la norma general de identidad y pureza para el **cuajo y otros enzimas coagulantes de leche** destinados al mercado interior
7. [Real Decreto 1338/1988](#), de 28 de octubre, por el que se aprueba la Reglamentación Técnico-Sanitaria para la Elaboración y Venta de **Horchata de Chufa**.
8. [Real Decreto 1052/2003](#), de 1 de agosto, por el que se aprueba la Reglamentación técnico-sanitaria sobre determinados **azúcares** destinados a la alimentación humana.
9. [Real Decreto 650/2011](#), de 9 de mayo, por el que se aprueba la reglamentación técnico-sanitaria en materia de **bebidas refrescantes**.
10. [Real Decreto 661/2012](#), de 13 de abril, por el que se establece la norma de calidad para la elaboración y la comercialización de los **vinagres**.
11. [Real Decreto 640/2015](#) de 10 de julio por el que se aprueba la lista de coadyuvantes tecnológicos autorizados para la elaboración de aceites vegetales comestibles y sus criterios de identidad y pureza, y por el que se modifica el Real Decreto 308/1983, de 25 de enero, por el que se aprueba la Reglamentación Técnico-Sanitaria de **Aceites Vegetales Comestibles**.
12. [Real Decreto 600/2016](#), de 2 de diciembre, por el que se aprueban las normas generales de calidad para las **caseínas y caseinatos alimentarios**.
13. [Real Decreto 72/2017](#), de 10 de febrero, por el que se aprueba la norma de calidad de las diferentes categorías de la **sidra natural y de la sidra**.
14. [Real Decreto 308/2019](#), de 26 de abril, por el que se aprueba la norma de calidad para el



## RECOPILACIÓN LEGISLATIVA EN AL ÁMBITO DE SEGURIDAD ALIMENTARIA

### CAPÍTULO XXXI

**pan.**

15. [Real Decreto 1011/1981](#), de 10 de abril, por el que se aprueba la Reglamentación Técnico-Sanitaria para la elaboración, circulación y comercio de **grasas comestibles** (animales, vegetales y anhidras), margarinas, minarinas y preparados grasos.

## II. Aromas. Disposiciones comunitarias

1. [Reglamento \(CE\) Nº 1331/2008 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 16 de diciembre de 2008](#), por el que se establece un **procedimiento de autorización** común para los aditivos, las enzimas y los aromas alimentarios.

[TEXTO CONSOLIDADO REGLAMENTO \(CE\) 1331/2008 a 27.03.2021](#)

2. [Reglamento \(UE\) Nº 234/2011 de la Comisión, de 10 de marzo de 2011, de ejecución del Reglamento \(CE\) nº 1331/2008 del Parlamento Europeo y del Consejo](#), por el que se establece un **procedimiento de autorización** común para los aditivos, las enzimas y los aromas alimentarios.

[TEXTO CONSOLIDADO REGLAMENTO \(CE\) 234/2011 a 27.03.2021](#)

3. [Reglamento \(CE\) Nº 1334/2008 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 16 de diciembre de 2008](#), sobre los **aromas** y determinados ingredientes alimentarios con propiedades aromatizantes utilizados en los alimentos y por el que se modifican el Reglamento (CEE) nº 1601/91 del Consejo, los Reglamentos (CE) nº 2232/96 y (CE) nº 110/2008 y la Directiva 2000/13/CE.

[TEXTO CONSOLIDADO REGLAMENTO \(CE\) 1334/2008 a 24.11.2021](#)

4. [Reglamento de ejecución \(UE\) 872/2012 DE LA COMISIÓN de 1 de octubre de 2012](#) por el que se adopta la **lista de sustancias aromatizantes** prevista en el Reglamento (CE) no 2232/96 del Parlamento Europeo y del Consejo, se incluye dicha lista en el anexo I del Reglamento (CE) no 1334/2008 del Parlamento Europeo y del Consejo, y se derogan el Reglamento (CE) no 1565/2000 de la Comisión y la Decisión 1999/217/CE de la Comisión

[TEXTO CONSOLIDADO REGLAMENTO \(CE\) 872/2012 rectificación a 31.08.2018](#)

5. [Reglamento \(UE\) Nº 873/2012 de la Comisión, de 1 de octubre de 2012](#), sobre medidas transitorias respecto a la lista de la Unión de **aromas y materiales de base** que figura en el anexo I del Reglamento (CE) nº 1334/2008 del Parlamento Europeo y del Consejo.

[TEXTO CONSOLIDADO REGLAMENTO \(CE\) 873/2012 a 24.11.2021](#)

6. [Reglamento \(CE\) Nº 2232/96, de 28 de octubre de 1996, del Parlamento Europeo y del Consejo](#), estableciendo un procedimiento comunitario para las **sustancias aromatizantes** utilizadas o destinadas a ser utilizadas en o sobre los productos alimenticios (derogado desde el 21 de abril de 2013 excepto en lo referente al procedimiento de evaluación aplicable a las sustancias incluidas en la parte A del Anexo I del Reglamento 1334/2008 para las que se incluye una nota en la columna 8).

[TEXTO CONSOLIDADO REGLAMENTO \(CE\) 1334/2008 a 22.04.2013](#)

7. [Reglamento \(CE\) Nº 2065/2003, de 10 de noviembre de 2003, del Parlamento Europeo y del Consejo](#), sobre los **aromas de humo** utilizados o destinados a ser utilizados en los productos alimenticios o en su superficie.



[TEXTO CONSOLIDADO REGLAMENTO \(CE\) 2065/2003 a 27.03.2021](#)

8. [Reglamento de Ejecución \(UE\) Nº 1321/2013 de la Comisión, de 10 de diciembre de 2013](#), por el que se establece la **lista de la Unión** de productos primarios autorizados para la producción de **aromas de humo** utilizados como tales en los productos alimenticios o en su superficie, o para la producción de aromas de humo derivados.
- Modificado por: [Reglamento \(UE\) 2022/502 de la Comisión de 29 de marzo de 2022](#), por el que se modifica el Reglamento de ejecución (UE) Nº 1321/2013 en lo que respecta al nombre del titular de la autorización del producto primario para la producción de aromas de humo «Scansmoke PB 1110».

### III. Enzimas alimentarias Disposiciones comunitarias

1. [Reglamento \(CE\) 1331/2008 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 16 de diciembre de 2008](#), por el que se establece un **procedimiento de autorización común** para los aditivos, las enzimas y los aromas alimentarios

[TEXTO CONSOLIDADO REGLAMENTO \(CE\) 1331/2008 a 27.03.2021](#)

2. [Reglamento \(UE\) 234/2011 de la Comisión, de 10 de marzo de 2011](#), de ejecución del Reglamento (CE) nº 1331/2008 del Parlamento Europeo y del Consejo, por el que se establece un **procedimiento de autorización común** para los aditivos, las enzimas y los aromas alimentarios

- Modificado por: [Reglamento de Ejecución \(UE\) 2020/1823 de la Comisión de 2 de diciembre de 2020](#), por el que se modifica el Reglamento (UE) Nº 234/2011 de ejecución del Reglamento (CE) Nº 1331/2008 del Parlamento Europeo y del Consejo, por el que se establece un procedimiento de autorización común para los aditivos, las enzimas y los aromas alimentarios

[TEXTO CONSOLIDADO REGLAMENTO \(CE\) 234/2011 a 27.03.2021](#)

3. [Reglamento \(CE\) no 1332/2008 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 16 de diciembre de 2008](#), sobre **enzimas alimentarias** y por el que se modifican la Directiva 83/417/CEE del Consejo, el Reglamento (CE) no 1493/1999 del Consejo, la Directiva 2000/13/CE, la Directiva 2001/112/CE del Consejo y el Reglamento (CE) no 258/97

[TEXTO CONSOLIDADO REGLAMENTO \(CE\) 1332/2008 a 03.12.2012](#)



## IV. Disolventes de extracción. Disposiciones nacionales

1. [Real Decreto 1101/2011, de 22 de julio](#), por el que se aprueba la **lista positiva de los disolventes de extracción** que se pueden utilizar en la fabricación de productos alimenticios y de sus ingredientes (B.O.E. 30.08.2011)
  - Directiva Objeto de transposición: [Directiva 2009/32/CE del Parlamento Europeo y del Consejo, de 23 de abril de 2009](#), relativa a la aproximación de las legislaciones de los Estados Miembros sobre los disolventes de extracción utilizados en la fabricación de productos alimenticios y de sus ingredientes
  - Corrección de errores de la [Directiva 2009/32/CE del Parlamento Europeo y del Consejo, de 23 de abril de 2009](#), relativa a la aproximación de las legislaciones de los Estados miembros sobre los disolventes de extracción utilizados en la fabricación de productos alimenticios y de sus ingredientes (*DO L 141 de 6.6.2009*)
  - [Corrección de errores del Real Decreto 1101/2011](#), de 22 de julio, por el que se aprueba la lista positiva de los disolventes de extracción que se pueden utilizar en la fabricación de productos alimenticios y de sus ingredientes. (B.O.E 05.03.2016)
  - Modificado por la [Orden SSI/194/2018, de 22 de febrero](#), por la que se modifica la parte II del anexo del Real Decreto 1101/2011, de 22 de julio, por el que se aprueba la lista positiva de los disolventes de extracción que se pueden utilizar en la fabricación de productos alimenticios y de sus ingredientes, en lo que respecta al éter dimetílico.

[TEXTO CONSOLIDADO REAL DECRETO 1101/2011 a 28.02.2018](#)

## V. Coadyuvantes tecnológicos. Disposiciones nacionales

1. [Real Decreto 600/2016, de 2 de diciembre](#), por el que se aprueban las normas generales de **calidad para las caseínas y caseinatos** alimentarios.
2. [Real Decreto 640/2015, de 10 de julio](#), por el que se aprueba la **lista de coadyuvantes tecnológicos autorizados** para la elaboración de aceites vegetales comestibles y sus criterios de identidad y pureza, y por el que se modifica el Real Decreto 308/1983, de 25 de enero, por el que se aprueba la Reglamentación Técnico-Sanitaria de Aceites Vegetales Comestibles.
3. [Real Decreto 1798/2010, de 30 de diciembre de 2010](#), por el que se regula la explotación y comercialización de **aguas minerales naturales y aguas de manantial envasadas** para consumo humano
4. [Real Decreto 1799/2010, de 30 de diciembre de 2010](#), por el que se regula el proceso de elaboración y comercialización de **aguas preparadas envasadas** para el consumo humano
5. [Resolución de 2 de diciembre de 1982](#) (rectificada), de la Subsecretaría para la Sanidad, por la que se aprueba la lista positiva de aditivos y coadyuvantes tecnológicos para uso en la elaboración de **cerveza**
6. [Real Decreto 72/2017](#), de 10 de febrero, por el que se aprueba la norma de calidad de las diferentes categorías de la **sidra natural y de la sidra**.
7. [Real Decreto 650/2011, de 9 de mayo](#), por el que se aprueba la reglamentación técnico-sanitaria en materia de **bebidas refrescantes**
8. [Real Decreto 1338/1988, de 28 de octubre](#), por el que se aprueba la Reglamentación Técnico-Sanitaria para la Elaboración y Venta de **Horchata de Chufa**
9. [Real Decreto 661/2012, de 13 de abril](#), por el que se establece la norma de calidad para la elaboración y la comercialización de los **vinagres**
10. [Real Decreto 1052/2003, de 1 de agosto](#), por el que se aprueba la Reglamentación técnico-sanitaria sobre determinados **azúcares** destinados a la alimentación humana
11. [Real Decreto 380/1984, de 25 de enero](#), por el que se aprueba la Reglamentación Técnico-Sanitaria para la Elaboración y Venta de Jarabes
12. [Real Decreto 1011/1981, de 10 de abril](#), por el que se aprueba la Reglamentación Técnico-Sanitaria para la elaboración, circulación y comercio de **grasas comestibles** (animales, vegetales y anhidras), margarinas, minarinas y preparados grasos



## RECOPILACIÓN LEGISLATIVA EN AL ÁMBITO DE SEGURIDAD ALIMENTARIA

### CAPÍTULO XXXI

13. [Real Decreto 308/2019, de 26 de abril](#), por el que se aprueba la norma de calidad para el **pan**
14. [Resolución de 1 de agosto de 1979](#) de la Secretaría de Estado para la Sanidad por la que se aprueba la **lista positiva de aditivos** autorizados para uso en la elaboración de productos de **confitería, pastelería, bollería, repostería y galletería**
15. [Resolución de 28 de septiembre de 1983](#), de la Subsecretaría, por la que se aprueba la lista positiva de aditivos y coadyuvantes tecnológicos para uso en la elaboración de **aceitunas de mesa**
16. [Real Decreto 781/2013, de 11 de octubre](#), por el que se establecen normas relativas a la elaboración, composición, etiquetado, presentación y publicidad de los **zumos de frutas** y otros productos similares destinados a la alimentación humana.
17. [Resolución de 21 de abril de 1983](#), de la Subsecretaría, por la que se aprueba la **lista positiva** de aditivos y coadyuvantes tecnológicos para uso en la elaboración de **zumos de frutas** y de otros vegetales y sus derivados

## VI. Interpretaciones normativas, acuerdos Comisión Institucional de AESAN y guías

### NOTAS DE INTERPRETACIÓN APROBADAS POR EL COMITÉ PERMANENTE DE PLANTAS, ANIMALES, ALIMENTOS Y PIENSOS:

1. [Uso de cantidades excesivas de antioxidantes.](#)
2. [Uso de extractos de plantas ricos](#) en constituyentes capaces de ejercer función tecnológica.
3. [Uso de polioles y acesulfame K \(E 950\) en chicle.](#)
4. [Formas autorizadas del ácido láctico \(E 270\).](#)
5. [Empleo de spray refrigerantes](#) en alimentos a base de chocolate y/o azúcar.
6. [Categorización del macaroon](#) en el sistema de categorización alimentaria del anexo II del Reglamento 1333/2008.
7. [Aclaración sobre el estatus de vinagre](#) tamponado.
8. [Aclaración sobre el uso de productos](#) derivados de arroz.

### NOTAS DE INTERPRETACIÓN APROBADAS COMISIÓN INSTITUCIONAL AESAN

9. [Nota informativa sobre benzoatos en productos de pastelería.](#) comisión institucional 26/01/2009
10. [Protocolo para la preparación de la muestra y análisis de sulfitos en crustáceos frescos congelados.](#) comisión institucional 26/05/2010
11. [Sorbatos en ciruelas desecadas rehidratadas.](#) comisión institucional 21/07/2010
12. [Sorbatos en la superficie de quesos curados o madurados.](#) comisión institucional . 20/07/2011
13. [Sorbatos en la superficie de productos cárnicos.](#) comisión institucional 04/10/2011
14. [Empleo de agua oxigenada como coadyuvante tecnológico.](#) comisión institucional 17/10/2012
15. [Coadyuvantes y aditivos en sangre.](#) comisión institucional 17/10/2012

16. [Aromas en preparados para lactantes y niños de corta edad.](#) comisión institucional 20/03/2013
17. [Nota informativa clasificación de productos a base de agua gelificada como alimento dietético destinado a usos médicos especiales.](#) comisión institucional 20/03/2013
18. [Fosfatos en filetes de pescado congelados o ultracongelados.](#) comisión institucional 26/06/2013
19. [Utilización de aromas en productos cárnicos crudo curados.](#) comisión institucional 26/06/2013
20. [Principio de reconocimiento mutuo en la utilización de enzimas alimentarias.](#) comisión institucional 27/11/2013
21. [Uso de E-500 y E-501 en pescado y productos de la pesca.](#) comisión institucional V0: 27/11/2013 V1: 30/11/2016
22. [Etiquetado de sulfitos en pulpo cocido.](#) comisión institucional 27/11/2013
23. [Aditivos en bacalao desalado.](#) comisión institucional 26/03/2014
24. [Uso de sorbatos en cuajada.](#) comisión institucional 09/07/2014
25. [Soportes alcohólicos en colorantes tipo rotulador para decorado de tartas.](#) comisión institucional 18/07/2014
26. [Uso de aditivos en derivados cárnicos.](#) comisión institucional V0: 22/07/2014 V2: 27/05/2015
27. [Uso de BHT en sobrasada.](#) comisión institucional 30/09/2014
28. [Uso de ácido eritórbito \(E-315\) y eritorbato sódico \(E-316\) en productos cárnicos.](#) comisión institucional V0: 26/01/2009 V1: 27/05/2015
29. [Uso de sorbatos y benzoatos en zumos/jugos de aloe vera.](#) comisión institucional 27/05/2015
30. [Concepto de “dosis máxima” según el Reglamento 1333/2008 de aditivos alimentarios.](#) comisión institucional 25/11/2015
31. [Derivados cárnicos que les aplica el término “embutido” utilizado en el Reglamento 1333/2008 de aditivos alimentarios.](#) comisión institucional 25/11/2015
32. [Aplicación de los LMs de plomo en productos vegetales.](#) comisión institucional 25/11/2015
33. [Presencia de nitritos y nitratos en chorizo de pavo.](#) comisión institucional 25/11/2015
34. [Vigilancia de las RTS de aditivos, aromas y materiales en contacto con los alimentos.](#) comisión institucional 25/11/2015

35. [Reglamento técnico-sanitario del pan y panes especiales](#). comisión institucional 30/03/2016
36. [Guía de aplicación de la legislación de aromas](#). comisión institucional 30/03/2016
37. [Uso de ácido sórbico y sorbatos en la superficie de productos cárnicos y quesos](#). comisión institucional 14/07/2016
38. [Definición de la categoría “14.1.4.-Bebidas aromatizadas” del anexo II del Reglamento \(CE\) Nº 1333/2008](#). comisión institucional 14/07/2016
39. [Utilización de E500 y E501 en pescado y productos de la pesca](#). comisión institucional 30/11/2016
40. [Metales pesados en coadyuvantes tecnológicos autorizados en aceites vegetales](#). comisión institucional 30/11/2016
41. [Uso de cloruro cálcico \(coadyuvante/aditivo\) en quesos](#). comisión institucional 26/04/2017
42. [Uso de E-170 en la categoría “07.1. Pan y panes especiales”](#). comisión institucional 26/04/2017
43. [Condiciones aplicables a la comercialización de atún descongelado. Legislación aplicable](#). comisión institucional 20/07/2017
44. [Aditivos autorizados en sustitutos a la sal](#). comisión institucional 23/05/2018
45. [Uso de aditivos en mezclas de encurtidos](#). comisión institucional 23/05/2018
46. [Etiquetado de mezclas de aditivos, según el Reglamento 1333/2008](#). comisión institucional 23/05/2018
47. [Usos de extractos vegetales en pescados y productos de la pesca](#). comisión institucional 13/03/2019
48. [Guía con criterios de orientación para las autoridades competentes en el control oficial de la cadena de producción de atún congelado que puede destinarse a cualquier uso para consumo humano](#). comisión institucional 21/06/2019
49. [Nota interpretativa sobre el uso de aditivos y aromas en cuajo](#). comisión institucional 16/10/2019
50. [Directrices del grupo de trabajo electrónico “aditivos en derivados de carne”](#). comisión institucional 16/10/2019
51. [Dosis máxima recomendada de ascorbatos en lomos de atún](#). comisión institucional 18/09/2020
52. [Uso del aditivo E 153 en sal: sal negra](#). comisión institucional 18/09/2020

53. [Aditivos en productos cárnicos tradicionales curados](#). comisión institucional 18/09/2020
54. [Preguntas y respuestas](#)
55. **Plan Nacional de Control Oficial de la Cadena Alimentaria 2021-2025** [Programa 12 Aditivos](#)
56. [Nota informativa sobre la detección de natamicina en vino](#)
57. [Protocolo para la preparación de la muestra y análisis de sulfitos en crustáceos frescos congelados](#)

#### GUÍAS ESPECÍFICAS

58. [Guía para la solicitud de aditivos de la Comisión Europea](#)
59. [Guías de EFSA para la evaluación de aditivos y presentación de datos](#)
60. [Guía de descripción de categorías alimentarias en el Reglamento sobre aditivos](#)

#### RECOPILACIÓN DE GUÍAS Y DOCUMENTOS

61. [Fundación General de la Universidad de Salamanca](#) (guías generales y específicas)
62. [Todo guías APPCC](#). Colegio Oficial de Veterinarios de Alicante
63. [Bases de datos de Legislación alimentaria](#). Erika
64. [Legislación seguridad alimentaria](#) AESAN
65. [Recopilación de normas microbiológicas de los alimentos y asimilados](#) (superficies, aguas diferentes de consumo, subproductos). Enero de 2021. Manuel Moragas y Santiago Valcárcel
66. [Normas de Información alimentaria y marcado de salubridad de los productos alimenticios en España](#). marzo 2019 Manuel Moragas, Santiago Valcárcel, Álvaro Chirapozu, M<sup>a</sup> Begoña de Pablo
67. [Recopilación de normativa alimentaria](#). Enero de 2015. M<sup>a</sup> Begoña de Pablo Busto
68. [Fundación General de la Universidad de Salamanca](#) (criterios microbiológicos, parámetros contaminantes)
69. [Registro de guías nacionales de buenas prácticas de higiene](#)
70. [Selección de guías completas representativas a nivel de la UE y nacional](#)
71. [Recopilaciones legislativas monográficas en materia de calidad alimentaria](#). MAPA



## VII. Instrucciones y Programas Andalucía

1. **Plan de Control de Peligros Químicos en productos alimenticios 2021.** Más Información.  
Programas de control de Ingredientes tecnológicos
2. **Plan de Control de Peligros Biológicos 2021.** Más Información



## VIII. Otras

### CÓDIGO DE PRACTICAS, DIRECTRICES CODEX

1. [Norma general para los aditivos](#) alimentarios. CXS 192-1995. 2019
2. [Norma general para el etiquetado de aditivos](#) alimentarios que se venden como tales. CXS 107-1981. 2016
3. [Lista de especificaciones del Codex relativas a los aditivos](#) alimentarios. CXA 6-2021
4. [Métodos de análisis generales para los aditivos](#) alimentarios. CXS 239-2003. 2004
5. [Orientaciones para una evaluación](#) sencilla de la ingesta de aditivos alimentarios. CXG 3-1989. 2014
6. [Nombres genéricos y sistema internacional de numeración](#) de aditivos alimentarios. CXG 36-1989. 2021. inglés
7. [Directrices para el uso de aromatizantes](#). CXG 66-2008. 2008
8. [Directrices para sustancias utilizadas como coadyuvantes](#) de elaboración. CXG 75-2010.
9. [Principios generales de higiene de los alimentos CXC 1-1969](#). Adoptados en 1969. Enmendados en 1999. Revisados en 1997, 2013, 2020. Correcciones editoriales en 2011.

### BASE DE DATOS

#### ADITIVOS Y AROMAS

10. [Base de datos de los aditivos del Anexo II Unión Europea Reglamento 1333/2008](#)
11. [Base de datos Categorías de aditivos Unión Europea](#)
12. [Aditivos U.E.](#) y [búsqueda de aditivos](#) en la U.E .
13. [Aromas](#) en la U.E. y [búsqueda](#) de **aromas en la U.E.**
14. [Base de datos en línea de la norma general del Codex para los aditivos alimentarios \(GSFA\)](#)
15. [Base de datos en línea de la Norma General del Codex para los Aditivos](#) Alimentarios (GSFA)

#### CONTAMINANTES Y MICROBIOLÓGICOS

16. [Límites máximos de contaminantes o parámetros de interés sanitario](#) (parámetros microbiológicos, también químicos o radiológicos)



**PLAGUICIDAS**

17. [Residuos de plaguicidas en los alimentos y piensos](#). Códex
18. [Base de datos de plaguicidas](#)

**RESIDUOS DE MEDICAMENTOS**

19. [base datos límites máximos de residuos](#). Agencia Española del Medicamento
20. [Base de datos en línea del Codex sobre los residuos de medicamentos veterinarios en los alimentos](#)

**RESIDUOS DE MATERIALES EN CONTACTO CON LOS ALIMENTOS**

21. [Base de datos de materiales en contacto](#) con los alimentos U.E.