

ENERO 2025

RECOPIACIÓN LEGISLATIVA EN EL ÁMBITO DE SEGURIDAD ALIMENTARIA

CAPÍTULO XXVI: PRINCIPALES DISPOSICIONES APLICABLES A LAS COMIDAS PREPARADAS, ALIMENTOS PARA GRUPOS ESPECÍFICOS, COMPLEMENTOS ALIMENTICIOS Y OTROS INGREDIENTES Y PRODUCTOS ALIMENTICIOS



**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. Comidas preparadas. Disposiciones comunitarias.....	3
COMPLEMENTOS ALIMENTICIOS	6
ALIMENTOS PARA GRUPOS ESPECIALES	7
PREPARADOS PARA LACTANTES Y DE CONTINUACIÓN	7
ALIMENTOS PARA USOS MÉDICOS ESPECIALES	8
ALIMENTOS PARA PERSONAS INTOLERANTES AL GLUTEN	8
ALIMENTOS ENRIQUECIDOS.....	8
II. Comidas preparadas. Disposiciones nacionales	10
COMPLEMENTOS ALIMENTICIOS	10
ALIMENTOS PARA GRUPOS ESPECIALES	10
PREPARADOS PARA LACTANTES Y DE CONTINUACIÓN	10
ALIMENTOS ELABORADOS A BASE DE CEREALES Y ALIMENTOS INFANTILES	11
ALIMENTOS PARA USOS MÉDICOS ESPECIALES	11
ALIMENTOS DESTINADOS A SER UTILIZADOS EN DIETAS DE BAJO VALOR ENERGÉTICO PARA REDUCCIÓN DE PESO.....	11
CONFITURAS, JALEAS, MARMALADES DE FRUTAS, CREMA DE CASTAÑAS Y MERMELADAS DE FRUTAS.....	11
CALDOS CONSOMES, CREMAS	11
TUBÉRCULOS Y DERIVADOS	12
PATATAS FRITAS Y PRODUCTOS DE APERITIVO	12
III. Comidas preparadas. Disposiciones Andalucía	13
IV. Interpretaciones normativas, acuerdos Comisión Institucional de AESAN y guías	14
ALIMENTOS PARA GRUPOS ESPECÍFICOS.....	17
ALIMENTOS INFANTILES.....	18
ALIMENTOS PARA USOS MÉDICOS ESPECIALES	18
MICOTOXINAS	18
COMPLEMENTOS ALIMENTICIOS	18
DECLARACIONES NUTRICIONALES Y PROPIEDADES SALUDABLES	19
RECOPIACIÓN DE GUÍAS Y DOCUMENTOS	19
V. Instrucciones y Programas Andalucía.....	21
VI. Otras	22
CÓDIGO DE PRACTICAS, DIRECTRICES CODEX.....	22

I. Comidas preparadas. Disposiciones comunitarias.

1. [Reglamento \(UE\) 2017/625](#) del Parlamento Europeo y del Consejo de 15 de marzo de 2017 relativo a los **controles y otras actividades oficiales** realizados para garantizar la **aplicación de la legislación sobre alimentos y piensos, y de las normas sobre salud y bienestar de los animales, sanidad vegetal y productos fitosanitarios**, y por el que se modifican los Reglamentos (CE) 999/2001, (CE) 396/2005, (CE) 1069/2009, (CE) 1107/2009, (UE) 1151/2012, (UE) 652/2014, (UE) 2016/429 y (UE) 2016/2031 del Parlamento Europeo y del Consejo, los Reglamentos (CE) 1/2005 y (CE) 1099/2009 del Consejo, y las Directivas 98/58/CE, 1999/74/CE, 2007/43/CE, 2008/119/CE y 2008/120/CE del Consejo, y por el que se derogan los Reglamentos (CE) 854/2004 y (CE) 882/2004 del Parlamento Europeo y del Consejo, las Directivas 89/608/CEE, 89/662/CEE, 90/425/CEE, 91/496/CEE, 96/23/CE, 96/93/CE y 97/78/CE del Consejo y la Decisión 92/438/CEE del Consejo (**Reglamento sobre controles oficiales**)

[TEXTO CONSOLIDADO REGLAMENTO 2017/625 a 05.01.2025](#)

2. [Reglamento \(CE\) 2073/2005](#) de la Comisión, de 15 de noviembre de 2005, relativo a los **criterios microbiológicos** aplicables a los productos alimenticios. Última modificación [@ 2024/2895 en lo que respecta a listeria](#). En vigor a julio 2026

[TEXTO CONSOLIDADO REGLAMENTO 2073/2005 a 08.03.2020](#)

Posterior

[Reglamento \(UE\) 2024/2895 de la Comisión](#), de 20 de noviembre de 2024, por el que se modifica el Reglamento (CE) 2073/2005 en lo que respecta a **Listeria monocytogenes**

Alimentos listos para el consumo que puedan permitir el desarrollo de *Listeria monocytogenes*, que no sean los destinados a lactantes ni para usos médicos especiales, la FASE en la que se aplica el criterio es Productos comercializados durante su vida útil. **Será aplicable a partir del 1 de julio de 2026**

3. [Reglamento \(UE\) 2023/915](#) de la Comisión de 25 de abril de 2023 relativo a los límites máximos de **determinados contaminantes** en los alimentos y por el que se deroga el Reglamento (CE) 1881/2006

[TEXTO CONSOLIDADO REGLAMENTO 2023/915 a 25.04.2024](#)

4. [Reglamento \(UE\) 1169/2011](#) del Parlamento Europeo y del Consejo, de 25 de octubre de 2011, sobre la **información alimentaria facilitada al consumidor** y por el que se modifican los Reglamentos (CE) 1924/2006 y (CE) 1925/2006 del Parlamento Europeo y del Consejo, y por el que se derogan la Directiva 87/250/CEE de la Comisión, la Directiva 90/496/CEE del Consejo, la Directiva 1999/10/CE de la Comisión, la Directiva 2000/13/CE del Parlamento Europeo y del Consejo, las Directivas 2002/67/CE, y 2008/5/CE de la Comisión, y el Reglamento (CE) 608/2004 de la Comisión

[TEXTO CONSOLIDADO REGLAMENTO 1169/2011 a 01.01.2018](#)

5. [Reglamento 853/2004](#), de 29 de abril de 2004 del Parlamento Europeo y del Consejo, por el que se establecen **normas específicas de higiene de los alimentos** de origen animal.

Última modificación: [Reglamento delegado \(UE\) 2024/1141](#) de la Comisión, de 14 de diciembre de 2023, por el que se modifican los anexos II y III del Reglamento (CE) 853/2004 del Parlamento Europeo y del Consejo en lo que se refiere a los requisitos específicos de higiene para determinadas carnes, productos de la pesca, productos lácteos y huevos. LECHE Y LÁCTEOS: Conforme ha establecido la EFSA recientemente, la prueba de la **fosfatasa alcalina** no es un método adecuado para verificar el tratamiento térmico de la leche cruda procedente de especies no bovinas o de la leche cruda separada en diferentes fracciones. Por ello, se establecen alternativas basadas en los principios del Análisis de Peligros y Puntos de Control Crítico (APPCC) para demostrar que un tratamiento ha sido eficaz.

[TEXTO CONSOLIDADO REGLAMENTO 853/2004 a 09.11.2024](#)

6. [Reglamento 852/2004, de 29 de abril de 2004](#), del Parlamento Europeo y del Consejo, relativo a la **higiene de los productos alimenticios**

[TEXTO CONSOLIDADO REGLAMENTO 852/2004 a 24.03.2021](#)

[Corrección de errores del Reglamento \(CE\) 852/2004](#) del Parlamento Europeo y del Consejo, de 29 de abril de 2004, relativo a la higiene de los productos alimenticios.

Análisis de peligros y puntos de control crítico (APPCC) se sustituye por **análisis de peligros y puntos críticos de control (APPCC) 2.03.23**

7. [Reglamento \(CE\) 1924/2006](#) del Parlamento europeo y del Consejo de 20 de diciembre de 2006 relativo a las **declaraciones nutricionales y de propiedades saludables** en los alimentos

[TEXTO CONSOLIDADO REGLAMENTO 1924/2006 a 13.12.2014](#)

8. [Reglamento \(CE\) 1925/2006](#) del Parlamento europeo y del Consejo de 20 de diciembre de 2006 sobre la **adición de vitaminas, minerales y otras sustancias** determinadas a los alimentos

[TEXTO CONSOLIDADO REGLAMENTO 1925/2006 a 17.07.2024](#)

9. [Reglamento \(CE\) 353/2008](#) de la Comisión de 18 de abril de 2008 por el que se establecen normas de desarrollo para las **solicitudes de autorización de declaraciones de propiedades saludables** con arreglo al artículo 15 del Reglamento (CE) 1924/2006 del Parlamento Europeo y del Consejo

[TEXTO CONSOLIDADO REGLAMENTO 353/2008 a 21.12.2009](#)

10. [Reglamento 10/2011 de la Comisión](#) de 14 de enero de 2011 sobre materiales y **objetos plásticos destinados a entrar en contacto con alimentos** Reglamento (UE) 1935/2004 del Parlamento Europeo y del Consejo de 27 de octubre de 2004 sobre los materiales y objetos destinados a entrar en contacto con alimentos y normativa de desarrollo

[TEXTO CONSOLIDADO REGLAMENTO 10/2011 a 23.09.2020](#)

11. [Reglamento \(UE\) 2017/1981](#) de la Comisión, de 31 de octubre de 2017, por el que se modifica el anexo III del Reglamento (CE) 853/2004 del Parlamento Europeo y del

Consejo en lo que respecta a las condiciones relativas a la **temperatura durante el transporte de carne**

12. [Reglamento \(UE\) 2015/2283 del Parlamento Europeo y del Consejo de 25 de noviembre de 2015](#) relativo a los **nuevos alimentos**, por el que se modifica el Reglamento (UE) 1169/2011 del Parlamento Europeo y del Consejo y se derogan el Reglamento (CE) 258/97 del Parlamento Europeo y del Consejo y el Reglamento (CE) 1852/2001 de la Comisión.

[TEXTO CONSOLIDADO REGLAMENTO 2015/2283 a 27.03.2021](#)

13. [Reglamento \(UE\) 2017/2158](#) de la Comisión, de 20 de noviembre de 2017, por el que se establecen medidas de mitigación y niveles de referencia para **reducir la presencia de acrilamida** en los alimentos.
14. [Reglamento 333/2007](#), de 28 de marzo de 2007, de la Comisión, por el que se establecen los métodos de muestreo y análisis para el control oficial de los niveles de **plomo, cadmio, mercurio, estaño inorgánico, 3-MCPD y benzo(a)pireno** en los productos alimenticios. (Y análisis para el control de los niveles de elementos traza y de los contaminantes de proceso en los productos alimenticios)

[TEXTO CONSOLIDADO REGLAMENTO 333/2007 a 30.04.2024](#)

15. [Reglamento delegado \(UE\) 1155/2013](#), de 21 de agosto de 2013 por el que se modifica el Reglamento (UE) 1169/2011 del Parlamento Europeo y del Consejo, sobre la información alimentaria facilitada al consumidor, en lo referente a la información sobre la **ausencia o la presencia reducida de gluten** en los alimentos
16. [Reglamento delegado \(UE\) 78/2014](#), de 22 de noviembre de 2013 por el que se modifica el Reglamento (UE) n o 1169/2011 del Parlamento Europeo y del Consejo, sobre la información alimentaria facilitada al consumidor, en lo que se refiere a **determinados cereales que causan alergias e intolerancias y alimentos con fitosteroles, ésteres de fitosterol, fitostanoles o ésteres de fitostanol** añadidos
17. [Reglamento de Ejecución \(UE\) 828/2014](#), de 30 de julio de 2014 relativo a los requisitos para la transmisión de información a los consumidores sobre la ausencia o la presencia reducida de **gluten** en los alimentos. *«sin gluten» no contengan más de 20 mg/kg de gluten. Muy bajo en gluten no contengan más de 100 mg/kg de gluten.*
18. [Reglamento de Ejecución \(UE\) 2017/2470](#) de la Comisión, de 20 de diciembre de 2017, por el que se establece **la lista de la Unión de nuevos alimentos**, de conformidad con el Reglamento (UE) 2015/2283 del Parlamento Europeo y del Consejo, relativo a los nuevos alimentos

[TEXTO CONSOLIDADO REGLAMENTO 2017/2470 a 13.11.2023](#)

COMPLEMENTOS ALIMENTICIOS

19. [Directiva 2002/46/CE](#) del Parlamento Europeo y del Consejo, de 10 de junio de 2002, relativa a la **aproximación de las legislaciones** de los Estados miembros en materia de complementos alimenticios.
20. [Reglamento \(CE\) 1170/2009](#) por la que se modifican la Directiva 2002/46/CE y el Reglamento 1925/2006 en lo relativo a las **listas de vitaminas y minerales** y sus formas que pueden añadirse a los alimentos, incluidos los complementos alimenticios.
21. [Reglamento \(UE\) 2023/915](#) de la Comisión de 25 de abril de 2023 relativo a los límites máximos de **determinados contaminantes** en los alimentos y por el que se deroga el Reglamento (CE) 1881/2006
22. [Reglamento delegado \(UE\) 2022/931](#) de la Comisión de 23 de marzo de 2022 que completa el Reglamento (UE) 2017/625 del Parlamento Europeo y del Consejo disponen de **normas para la realización de controles oficiales** con respecto a la presencia de **contaminantes en los alimentos**
23. [Reglamento de Ejecución \(UE\) 2022/932](#) de la Comisión de 9 de junio de 2022 sobre disposiciones prácticas uniformes para la realización de **controles oficiales con respecto a la presencia de contaminantes en los alimentos**, sobre el **contenido adicional específico de los planes nacionales de control plurianuales y sobre disposiciones adicionales específicas para su elaboración**, Entra en vigor 07.07.2022 *APLICABLES A PARTIR 1.1.2023*
24. [Reglamento de Ejecución \(UE\) 2023/2782](#) de la Comisión, de 14 de diciembre de 2023, por el que se establecen los métodos de muestreo y análisis para el control del contenido de **micotoxinas** en los alimentos y **se deroga el Reglamento (CE) 401/2006**.
25. [Reglamento de Ejecución \(UE\) 2023/2783](#) de la Comisión, de 14 de diciembre de 2023, por el que se establecen los métodos de muestreo y análisis para el control del contenido de **toxinas vegetales** en los alimentos y se **deroga el Reglamento (UE) 2015/705**
26. [Reglamento \(UE\) 2017/2158](#) de la Comisión, de 20 de noviembre de 2017, por el que se establecen medidas de mitigación y niveles de referencia para **reducir la presencia de acrilamida** en los alimentos.
27. [Reglamento 333/2007](#), de 28 de marzo de 2007, de la Comisión, por el que se establecen los métodos de muestreo y análisis para el control oficial de los niveles de **plomo, cadmio, mercurio, estaño inorgánico, 3-MCPD y benzo(a)pireno** en los productos alimenticios. (Y análisis para el control de los niveles de elementos traza y de los contaminantes de proceso en los productos alimenticios)

[TEXTO CONSOLIDADO REGLAMENTO 333/2007 a 15.12.2022](#)

28. [Recomendación \(UE\) 2019/ 1888](#) de la Comisión de 7 de noviembre de 2019, relativa al control de la **presencia de acrilamida** en determinados alimentos

ALIMENTOS PARA GRUPOS ESPECIALES

29. [Reglamento \(CE\) 953/2009 de la Comisión](#) de 13 de octubre de 2009 sobre **sustancias que pueden añadirse para fines de nutrición específicos en alimentos destinados a una alimentación especial.**
30. [Reglamento \(UE\) 609/2013 del Parlamento Europeo y del Consejo](#), de 12 de junio de 2013, relativo a los **alimentos destinados a los lactantes y niños de corta edad, los alimentos para usos médicos especiales y los sustitutivos de la dieta** completa para el control de peso y por el que se derogan la Directiva 92/52/CEE del Consejo, las Directivas 96/8/CE, 1999/21/CE, 2006/125/CE y 2006/141/CE de la Comisión, la Directiva 2009/39/CE del Parlamento Europeo y del Consejo y los Reglamentos (CE)° 41/2009 y (CE) 953/2009 de la Comisión.

[TEXTO CONSOLIDADO REGLAMENTO 609/2013 a 20.11.2024](#)

PREPARADOS PARA LACTANTES Y DE CONTINUACIÓN

31. [Reglamento Delegado \(UE\) 2016/127 de la Comisión, de 25 de septiembre de 2015](#), que complementa el Reglamento (UE) 609/2013 del Parlamento Europeo y del Consejo en lo que respecta a los **requisitos específicos de composición e información aplicables a los preparados para lactantes y preparados de continuación**, así como a los requisitos de información sobre los alimentos destinados a los lactantes y niños de corta edad @[Corrección de errores del Reglamento Delegado \(UE\) 2016/127 de la Comisión, de 25 de septiembre de 2015](#), que complementa el Reglamento (UE) n.º 609/2013 del Parlamento Europeo y del Consejo en lo que respecta a los requisitos específicos de composición e información aplicables a los preparados para lactantes y preparados de continuación, así como a los requisitos de información sobre los alimentos destinados a los lactantes y niños de corta edad (DO L 25 de 2.2.2016)

[TEXTO CONSOLIDADO REGLAMENTO 2016/127 a 11.10.2024](#)

Incluidos en el consolidado:

32. [Reglamento delegado \(UE\) 2018/561 de la Comisión de 29 de enero de 2018](#), por el que se modifica el Reglamento delegado (UE) 2016/127 por lo que se refiere a los requisitos sobre **proteínas de los preparados de continuación.**
33. [Reglamento delegado \(UE\) 2019/828 de la Comisión, de 14 de marzo de 2019](#), por el que se modifica el Reglamento delegado (UE) 2016/127 en lo que se refiere a los **requisitos de vitamina D aplicables a los preparados para lactantes y los requisitos de ácido erúcido aplicables a los preparados para lactantes** y preparados de continuación.
34. [Reglamento delegado \(UE\) 2021/572 de la Comisión de 20 de enero de 2021](#) por el que se modifica el Reglamento delegado (UE) 2016/127 en lo que respecta a la **fecha de aplicación de determinadas disposiciones**
35. [Reglamento delegado \(UE\) 2021/1041 de la Comisión de 16 de abril de 2021](#) que modifica el Reglamento delegado (UE) 2016/127 en lo que respecta a los **requisitos**

sobre plaguicidas en los preparados para lactantes y los preparados de continuación
(Texto pertinente a efectos del EEE)

36. [Reglamento delegado \(UE\) 2022/519 de la Comisión de 14 de enero de 2022](#) por el que se modifica el Reglamento delegado (UE) 2016/127 por lo que se refiere a los **requisitos proteicos de los preparados para lactantes** y los preparados de continuación elaborados a partir de hidrolizados de proteínas
37. [Reglamento Delegado \(UE\) 2023/589 de la Comisión de 10 de enero de 2023](#) por el que se modifica el Reglamento Delegado (UE) 2016/127 por lo que se refiere a los requisitos proteicos de los preparados para lactantes y los preparados de continuación elaborados **a partir de hidrolizados de proteínas**
38. [Reglamento Delegado \(UE\) 2024/2684 de la Comisión, de 2 de febrero de 2024](#), por el que se modifica el Reglamento Delegado (UE) 2016/127 por lo que se refiere a los requisitos relacionados con las proteínas de los preparados para lactantes y los preparados de continuación elaborados **a partir de hidrolizados de proteínas**

ALIMENTOS PARA USOS MÉDICOS ESPECIALES

39. [Reglamento Delegado \(UE\) 2016/128 de la Comisión, de 25 de septiembre de 2015](#), que complementa el Reglamento (UE) 609/2013 del Parlamento Europeo y del Consejo en lo que respecta a los requisitos específicos de composición e información aplicables a los **alimentos para usos médicos especiales**

Será de aplicación a partir del 22 de febrero de 2019, excepto lo relativo a los alimentos para usos médicos especiales destinados a satisfacer las necesidades nutricionales de los lactantes que será aplicable a partir del 22 de febrero de 2020

Versión Consolidada a fecha 15 de septiembre de 2017 del [Reglamento Delegado \(UE\) 2016/128 de la Comisión de 25 de septiembre de 2015](#) que complementa el Reglamento (UE) 609/2013 del Parlamento Europeo y del Consejo en lo que respecta a los **requisitos específicos de composición e información aplicables a los alimentos para usos médicos especiales** (Texto pertinente a efectos del EEE)

40. [Reglamento Delegado \(UE\) 2021/1040 de la Comisión de 16 de abril de 2021](#) por el que se modifica el Reglamento Delegado (UE) 2016/128 en lo que respecta a los requisitos sobre los **plaguicidas en los alimentos para usos médicos especiales** desarrollados para satisfacer las necesidades nutricionales de los lactantes y niños de corta edad

[TEXTO CONSOLIDADO REGLAMENTO 2016/128 a 15.07.2021](#)

ALIMENTOS PARA PERSONAS INTOLERANTES AL GLUTEN

41. [Reglamento de Ejecución \(UE\) 828/2014 de la Comisión](#), de 30 de julio de 2014, relativo a los requisitos para la transmisión de información a los consumidores sobre la **ausencia o la presencia reducida de gluten en los alimentos**.

ALIMENTOS ENRIQUECIDOS



RECOPIACIÓN LEGISLATIVA EN AL ÁMBITO DE SEGURIDAD ALIMENTARIA CAPÍTULO XXVI

42. [Reglamento \(CE\) 1925/2006](#) del Parlamento europeo y del Consejo de 20 de diciembre de 2006 sobre la **adición de vitaminas, minerales y otras sustancias determinadas a los alimentos**.

Última modificación: [Reglamento \(UE\) 2024/1821](#) de la Comisión, de 25 de junio de 2024, por el que se modifican el anexo II del Reglamento (CE) 1925/2006 (incluida en el consolidado)

[TEXTO CONSOLIDADO REGLAMENTO 1925/2006 a 17.07.2024](#)

43. [Reglamento de Ejecución \(UE\) 307/2012 de la Comisión, de 11 de abril](#), por el que se establecen **normas de desarrollo** para la aplicación del artículo 8 del Reglamento (CE) 1925/2006 del Parlamento Europeo y del Consejo, sobre la adición de vitaminas y minerales y de otras sustancias determinadas a los alimentos.

[TEXTO CONSOLIDADO REGLAMENTO 307/2012 a 30.05.2021](#)

44. [Reglamento de Ejecución \(UE\) 489/2012 de la Comisión, de 8 de junio](#), por el que se establecen **normas de desarrollo** para la aplicación del artículo 16 del Reglamento (CE) 1925/2006 del Parlamento Europeo y del Consejo sobre la adición de vitaminas, minerales y otras sustancias determinadas a los alimentos.

45. [Reglamento \(UE\) 2015/403 de la Comisión, de 11 de marzo](#), que modifica el anexo III del Reglamento (CE) 1925/2006 del Parlamento Europeo y del Consejo en lo relativo al **género Ephedra y a Yohimbe** [*Pausinystalia yohimbe* (K. Schum) Pierre ex Beille].

46. [Reglamento \(UE\) 2019/649 de la Comisión, de 24 de abril de 2019](#), que modifica el anexo III del Reglamento (CE) 1925/2006 del Parlamento Europeo y del Consejo en lo que se refiere a las **grasas trans**, que no sean las grasas trans presentes de forma natural en las grasas de origen animal.

47. [Reglamento \(UE\) 2019/650 de la Comisión de 24 de abril de 2019](#) que modifica el anexo III del Reglamento (CE) 1925/2006 del Parlamento Europeo y del Consejo en lo relativo al **Yohimbe** [*Pausinystalia yohimbe* (K. Schum) Pierre ex Beille].

48. [Reglamento \(UE\) 2021/468 de la Comisión de 18 de marzo de 2021](#), por el que se modifica el anexo III del Reglamento (CE) 1925/2006 del Parlamento Europeo y del Consejo en lo que respecta a las **especies botánicas que contienen derivados hidroxiantracénicos**

II. Comidas preparadas. Disposiciones nacionales

1. [Real Decreto 1021/2022, de 13 de diciembre](#), por el que se regulan determinados requisitos en materia de higiene de la producción y comercialización de los productos alimenticios en establecimientos de **comercio al por menor**.

Deroga el R.D. 3484/2000, el R.D. 1420/2006. Artículo 6 requisitos específicos para las comidas preparadas

2. [Real Decreto 1940/2004](#) de 27 de septiembre de 2004 sobre la vigilancia de las **zoonosis y los agentes zoonóticos**
3. [Decreto 2484/1967](#), de 21 de septiembre, por el que se aprueba el texto del Código Alimentario Español. **Capítulo XXVI**
4. [Real Decreto 1086/2020](#), de 9 de diciembre, por el que se regulan y **flexibilizan determinadas condiciones de aplicación de las disposiciones de la Unión Europea** en materia de higiene de la producción y comercialización de los productos alimenticios y se regulan actividades excluidas de su ámbito de aplicación.

Artículo 30. **Requisitos para los establecimientos de comidas preparadas.** (modificado por R.D. 1021/22 de minoristas)

5. [Real Decreto 773/2023, de 3 de octubre](#), por el que se regulan los **coadyuvantes tecnológicos** utilizados en los procesos de elaboración y obtención de alimentos
6. [Orden de 26 de enero de 1989](#) (BOE del 31), por la que se aprueba la Norma de Calidad para los **Aceites y Grasas Calentados**.

El contenido en componentes polares será inferior al **25 por 100**

COMPLEMENTOS ALIMENTICIOS

7. [Real Decreto 1487/2009, de 26 de septiembre](#), relativo a los **complementos alimenticios**. (B.O.E. 09.10.2009)

ALIMENTOS PARA GRUPOS ESPECIALES

8. [Real Decreto 1412/2018](#), de 3 de diciembre, por el que se regula el **procedimiento de comunicación de puesta en el mercado de los alimentos para grupos específicos** de población.

PREPARADOS PARA LACTANTES Y DE CONTINUACIÓN

9. [Real Decreto 867/2008, de 23 de mayo](#), por el que se aprueba la Reglamentación Técnico-Sanitaria específica de los **preparados para lactantes y de los preparados de continuación**. (B.O.E. 30.05.2008)
10. [Real Decreto 1768/1993, de 8 de octubre de 1993](#), por el que se aprueba la Reglamentación Técnico-Sanitaria específica de los **preparados para lactantes y**

preparados de continuación destinados a la exportación a países terceros. (B.O.E. 06.11.1993)

ALIMENTOS ELABORADOS A BASE DE CEREALES Y ALIMENTOS INFANTILES

11. [Real Decreto 490/1998, de 27 de marzo de 1998](#), por el que se aprueba la Reglamentación Técnico-Sanitaria específica de los **Alimentos Elaborados a Base de Cereales y Alimentos Infantiles para Lactantes y Niños de Corta Edad**. (B.O.E. 07.04.1998)
12. [Real Decreto 480/2004, de 26 de marzo](#), por el que se **modifica** el Real Decreto 490/1998, de 27 de marzo, por el que se aprueba la Reglamentación técnico-sanitaria específica de los **alimentos elaborados a base de cereales y alimentos infantiles** para lactantes y niños de corta edad.

ALIMENTOS PARA USOS MÉDICOS ESPECIALES

13. [Real Decreto 1091/2000, de 9 de junio](#), por el que se aprueba la Reglamentación técnico-sanitaria específica de los **alimentos dietéticos** destinados a usos médicos especiales. (B.O.E. 10.06.00)
14. [Orden SPI/2958/2010, de 16 de noviembre](#), por la que se establece el procedimiento para la **inclusión de los alimentos dietéticos para usos médicos especiales en la oferta de productos dietéticos** del Sistema Nacional de Salud y para la aplicación de los importes máximos de financiación.

ALIMENTOS DESTINADOS A SER UTILIZADOS EN DIETAS DE BAJO VALOR ENERGÉTICO PARA REDUCCIÓN DE PESO

15. [Real Decreto 1430/1997, de 15 de septiembre de 1997](#), por el que se aprueba la Reglamentación Técnico-Sanitaria específica de los **productos alimenticios destinados a ser utilizados en dietas de bajo valor energéticos para reducción de peso**. (B.O.E. 24.09.1997)

CONFITURAS, JALEAS, MARMALADES DE FRUTAS, CREMA DE CASTAÑAS Y MERMELADAS DE FRUTAS.

16. [Real decreto 670/1990](#), de 25 de mayo (BOE de 31 de mayo), por el que se aprueba la **Norma de calidad para confituras, jaleas y mermelada de frutas, crema de castañas y mermelada de frutas**.
17. [Real decreto 863/2003](#), de 4 de julio (BOE del 5), por el que se aprueba la **Norma de calidad** para la elaboración comercialización y venta de **confituras, jaleas, "marmalades" de frutas y crema de castañas**.

CALDOS CONSOMES, CREMAS

18. [Real decreto 2452/1998](#), de 17 de noviembre (BOE del 24), por el que se aprueba la Reglamentación técnico-sanitaria para la elaboración, distribución y comercio de **caldos, consomés, sopas y cremas**.



TUBÉRCULOS Y DERIVADOS

PATATAS FRITAS Y PRODUCTOS DE APERITIVO

19. [Real Decreto 126/1989](#), de 3 de febrero, por el que se aprueba la Reglamentación Técnico-Sanitaria para la elaboración y comercialización de **patatas fritas y productos de aperitivo**.

Derogado el apartado 7 del artículo 15, por: [Real Decreto 135/2010](#), de 12 de febrero. Se deroga, a excepción de lo dispuesto en sus artículos 1º, 2º, 3º, 4º, 5º y 14, así como en los apartados 2, 5 y 6 del artículo 15 y los apartados 2 y 3 del artículo 17, por: [Real Decreto 176/2013](#), de 8 de marzo.



III. Comidas preparadas. Disposiciones Andalucía

1. [Orden de 8 de junio de 1989](#), por la que se regula el control higiénico sanitario en la producción, manipulación y conservación de **salsas mayonesas** y otras de elaboración propia.
2. [Ley 16/2011](#), de 23 de diciembre de **Salud Pública de Andalucía**
3. [Orden de 17 abril de 2017](#) por la que se regula la **organización y el funcionamiento de los servicios complementarios de aula matinal, comedor escolar** y actividades extraescolares, así como el uso de las instalaciones de los centros docentes públicos de la Comunidad Autónoma de Andalucía fuera del horario escolar. Modificada por Orden de Consejería de Educación y Deporte, de 27 marzo 2019
4. [Decreto 6/2017](#), de 16 de enero por el que se **regulan los servicios complementarios de aula matinal, comedor escolar** y actividades extraescolares, así como el uso de las instalaciones de los centros docentes públicos de la Comunidad Autónoma de Andalucía fuera del horario escolar

IV. Interpretaciones normativas, acuerdos Comisión Institucional de AESAN y guías

1. [AESAN legislación](#)
2. [Situación de los insectos en alimentación humana](#). AESAN Nota actualizada a 14 de marzo de 2024
3. [Nota aclaratoria sobre el real decreto 1086/2020](#). Comisión Institucional año 2021
4. [Plan Nacional de Control Oficial de la Cadena Alimentaria 2021-2025](#) PNCOCA (**Versión 4 2024**)

[Programa 4](#): Etiquetado de los alimentos y de los materiales en contacto con los alimentos.

[Programa 5](#): Alérgenos y sustancias que causan intolerancia.

[Programa 6](#): Organismos Modificados Genéticamente (OGM).

[Programa 7](#): Notificación, etiquetado y composición de complementos alimenticios.

[Programa 9](#): Anisakis

[Programa 16](#): Menús escolares, máquinas expendedoras y cafeterías de los centros escolares

[Programa 17](#): Control de alimentos irradiados

5. [Anuncio de la Comisión sobre la clasificación de los alimentos para usos médicos especiales](#) 2017/C 401/01
6. [Informe del Comité Científico de la Agencia Española de Seguridad Alimentaria y Nutrición \(AESAN\) sobre las combinaciones tiempo-temperatura necesarias para el cocinado seguro de los alimentos y las temperaturas adecuadas para el mantenimiento en caliente y recalentamiento de las comidas preparadas](#). Número de referencia: AESAN-2021-004 Informe aprobado por el Comité Científico en su sesión plenaria de 17 de febrero de 2021
7. [Informe sobre el riesgo asociado a la presencia de ácidos grasos trans en alimentos](#). Documento aprobado por el Comité Científico en su sesión plenaria de 19 de mayo de 2010
8. [Informe en relación con la enfermedad celíaca y los problemas que plantean las técnicas analíticas para el control del contenido de gluten en los alimentos](#). Documento aprobado por el Comité Científico en su sesión plenaria de 17 de febrero de 2010
9. [Informe sobre los riesgos asociados al consumo de anís estrellado en forma de infusión en la población infantil](#). Documento aprobado por el Comité Científico en su sesión plenaria de 11 de noviembre de 2009

10. [Opinión sobre los riesgos asociados a la supresión de la refrigeración durante periodos limitados de tiempo, en las mesas de preparación de los servicios rápidos de restauración.](#)
11. [Guía de requisitos de seguridad alimentaria para establecimientos de restauración](#) (1ª edición). Comunidad de Madrid. 2024
12. [Guía de prácticas correctas de higiene para los establecimientos de restauración móviles.](#) Cataluña
13. [Guía de prácticas correctas de higiene para restaurantes.](#) Comunidad de Cataluña. 2015
14. [Directrices para el desarrollo de un sistema de seguridad alimentaria](#) en el servicio de comidas para la población vulnerable
15. [Directrices para la verificación del muestreo de Listeria monocytogenes](#) en zonas de trabajo y equipos utilizados en la producción de alimentos listos para el consumo
16. [Guía de buenas prácticas de manipulación y elaboración para el sector de la restauración](#) Comunidad Madrid junio 2020
17. [Directrices para el desarrollo de un sistema de gestión de la seguridad alimentaria en el sector de comidas preparadas.](#) Comunidad de Madrid. Diciembre 2021
18. [Documento de orientación para la verificación de estudios de vida útil en relación con listeria monocytogenes](#) en alimentos listos para el consumo. Comisión Institucional 16.10.2019
19. [Guía práctica para reducir el desperdicio alimentario en la restauración.](#) "Buen Aprovecho". MAPAMA. 2017.
20. [Guía contra el desperdicio alimentario en hostelería y restauración.](#) Elika y Horeca julio 2023
21. [Guía contra el desperdicio alimentario en comercio minorista.](#) Elika y Horeca julio 2023
22. [Guía de estudios de vida útil para Listeria monocytogenes](#) en alimentos listos para consumo. Comunidad de Madrid 2012
23. [Guía para la gestión de alérgenos en el comercio minorista y el sector de la restauración.](#) Comunidad de Madrid 2018
24. [Guía de aplicación del sistema de autocontrol en comedores escolares.](#) Comunidad Valenciana. 2017
25. [Guía de buenas prácticas de higiene para el aprovechamiento de excedentes alimentarios.](#) Madrid. 2021
26. [Guía sobre la información de los alimentos en comercio minorista y restauración.](#) País Vasco
27. [Plan de calidad de comedores escolares.](#) Comunidad de Murcia

28. [Manual de buenas prácticas en cocina](#). País Vasco
29. [Guía de prácticas correctas de higiene para restaurantes](#). Cataluña. 2015
30. [Guía de implantación de sistemas de autocontrol en la restauración hospitalaria](#). AESAN
31. [Opinión sobre la aplicación del sistema lactoperoxidasa-tiocianato a frutas y hortalizas que van a ser comercializadas como productos de IV gama](#). Documento aprobado por el Comité Científico en sesión plenaria el 16 de noviembre de 2005
32. [Factores que favorecen la aparición de la alergia de Anisakis](#) y medidas de prevención aplicables (2005) (Informe del Comité Científico)
33. [Informe en relación a la alergia a Anisakis](#) (2016) (Informe del Comité científico)
34. [Medidas para reducir el riesgo asociado a la presencia de Anisakis](#) (2007) (Informe del Comité Científico)
35. [Incidencia de la eliminación del pescado](#) o partes del mismo en relación con la reducción de la prevalencia de la anisakiosis humana (2009) (Informe del Comité Científico).
36. [Opinión en relación con los factores favorecedores de la aparición de alergia a *Anisakis*](#), así como de las medidas de prevención aplicables
37. [Tríptico anisakis](#). AESAN
38. [Cartel Anisakis](#). AESAN
39. [Informe sobre contaminación vírica de los alimentos](#), con especial énfasis en **moluscos bivalvos**, y métodos de control
40. [Opinión científica sobre la evaluación de riesgo de parásitos](#) en productos de la pesca (EFSA, 2010)
41. [Etiquetado precautorio de alérgenos](#). Comisión institucional 29/09/2021
42. [Etiquetado precautorio de alérgenos \(epa\)](#): un enfoque científico basado en la evaluación cuantitativa del riesgo
43. [Dictamen científico de la Autoridad Europea de Seguridad Alimentaria sobre los contenidos máximos en la intolerancia a la lactosa y la galactosemia](#). EFSA septiembre de 2010
44. [Informe del Comité Científico de la Agencia Española de Seguridad Alimentaria y Nutrición \(AESAN\) sobre Alergias Alimentarias](#). AESAN febrero 2007
45. [Guía de aplicación de las exigencias de información alimentaria de los alimentos que se presenten sin envasar](#) para la venta al consumidor final y a las colectividades, de los envasados en los lugares de venta a petición del comprador y de los envasados por los titulares del comercio al por menor
46. [La intolerancia a la lactosa. Información Alimentaria](#). AESAN



RECOPILACIÓN LEGISLATIVA EN EL ÁMBITO DE SEGURIDAD ALIMENTARIA CAPÍTULO XXVI

47. [Información a los consumidores sobre alergias alimentarias](#). AESAN cuadríptico
48. [Enfermedad celiaca. Información alimentaria](#). Folleto
49. [Compra segura de alimentos](#) cuando se tiene una alergia o una intolerancia alimentaria
Guía para el consumidor. Comunidad de Madrid
50. [Guía para la gestión de alérgenos en el comercio minorista](#) y el sector de la restauración.
2018 Comunidad de Madrid
51. [Reacciones de hipersensibilidad a los alimentos](#). Normativa de aplicación en el control
oficial de alérgenos presentes en los alimentos
52. [Información sobre alérgenos en alimentos sin envasar](#) Guía para establecimientos del
comercio minorista de la alimentación y del sector de la restauración colectiva sobre el
nuevo reglamento de información al consumidor
53. [Alérgenos alimentarios sin envasar](#). 2015 Comunidad de Madrid
54. [Alimentación, sobrepeso y obesidad: estrategia de la Unión Europea](#)
55. [Libro Blanco](#) Estrategia europea sobre problemas de salud relacionados con la
alimentación, el sobrepeso y la obesidad
56. [Conclusiones del Consejo sobre seguridad alimentaria y nutricional](#) - Conclusiones del
Consejo (20 de junio de 2016)
57. [Conclusiones del Consejo sobre la nutrición y la actividad física](#)
58. [CISNS Consejo Interterritorial. Sistema Nacional de Salud \(CISNS\)](#). Documento de
Consenso sobre la alimentación en los centros educativos. Pleno CISNS- 21 de julio de
2010.
59. [Ministerio de Consumo Ministerio de Sanidad y Consumo. Estrategia para la nutrición,
actividad física, prevención de la obesidad \(NAOS\)](#). Madrid: Ministerio de Sanidad y
Consumo; 2005.
60. [PLAN de colaboración para la mejora de la composición de los alimentos y bebidas y
otras medidas 2020](#). Estrategia NAOS. AESAN
61. [Informe de la Comisión al Consejo y al Parlamento Europeo](#) sobre la utilización de
sustancias distintas de las vitaminas y los minerales en los complementos alimenticios.
Bruselas, 5.12.2008. COM (2008) 824 final. SEC (2008)2976; SEC (2008)2977
62. [Documento elaborado por la Comisión y EEMM. Principios generales de flexibilidad en la
redacción de las declaraciones de propiedades saludables](#).
63. [Situación de los insectos en alimentación humana](#)

ALIMENTOS PARA GRUPOS ESPECÍFICOS



64. [Informe sobre la situación de los alimentos dietéticos /alimentos para grupos específicos con la aplicación del Reglamento \(UE\) 609/2013. Rev.2. 2019](#)
65. [Informe sobre la situación de los alimentos dietéticos /alimentos para grupos específicos con la aplicación del Reglamento \(UE\) 609/2013. Rev1. 2018](#)

ALIMENTOS INFANTILES

66. [VRN en los Preparados para niños de corta edad. 2021](#)
67. [Declaración relativa a la adición de nucleótidos en preparados para lactantes. 2011](#)
68. [Declaración cuantitativa de ingredientes en alimentos elaborados a base de cereales y alimentos infantiles para lactantes y niños de corta edad. 2011](#)

ALIMENTOS PARA USOS MÉDICOS ESPECIALES

69. [Alimentos para usos médicos especiales. 2020](#)
70. [No pertinencia de la aplicación del principio de reconocimiento mutuo a los alimentos dietéticos destinados a usos médicos especiales. 2014](#)
71. [Clasificación de productos a base de agua gelificada como alimento dietético destinado a usos médicos especiales. 2013](#)
72. [Declaración de la ingesta diaria recomendada en el etiquetado de alimentos dietéticos destinados a usos médicos especiales. 2013](#)

MICOTOXINAS

73. [Límite máximo de Fumonisinias aplicable a la harina de maíz. Comisión Institucional 21/03/2018](#)
74. [Límite máximo de Zearalenona aplicable a la pasta. Comisión Institucional 21/03/2018](#)
75. [Informe en relación a los efectos del cambio climático sobre la presencia de micotoxinas en los alimentos](#)
76. [Informe en relación al efecto sobre la población española de la derogación de la normativa nacional sobre límites máximos permitidos para las aflatoxinas B1, B2, G1 y G2 en alimentos](#)
77. [Documento de orientación sobre la identificación de micotoxinas en alimentos y piensos.](#)
78. [Guía para la industria: acrilamida en los alimentos. marzo 2016. FDA](#)

COMPLEMENTOS ALIMENTICIOS



RECOPIACIÓN LEGISLATIVA EN EL ÁMBITO DE SEGURIDAD ALIMENTARIA CAPÍTULO XXVI

79. [Complementos alimenticios notificados y la inclusión posterior del titular de la farmacia en el etiquetado, presentación y publicidad.](#) 2021
80. [Información alimentaria obligatoria del envase en contacto con el alimento \(complemento alimenticio\) y/o en el envase exterior.](#) 2015
81. [No aplicación del principio de reconocimiento mutuo a complementos alimenticios procedentes de Suiza.](#) 2013

DECLARACIONES NUTRICIONALES Y PROPIEDADES SALUDABLES

82. [Empleo de la declaración “sin azúcar” como declaración nutricional adaptada de “sin azúcares” en un alimento.](#) 2020
83. [Condiciones de uso de declaraciones nutricionales en cremas.](#) 2020
84. [Aplicación del artículo 28.2 medidas transitorias. Marcas registradas. Reglamento \(UE\) 1924/2006, relativo a las declaraciones nutricionales y de propiedades saludables en los alimentos.](#) 2015
85. [Utilización de declaraciones de propiedades nutricionales en productos que naturalmente contienen un determinado nutriente/sustancia.](#) 2013
86. [Empleo de la mención “enriquecido/a” y similares “rico en” en el etiquetado de productos alimenticios.](#) 2012

RECOPIACIÓN DE GUÍAS Y DOCUMENTOS

87. [Fundación General de la Universidad de Salamanca](#) (guías generales y específicas)
88. [Todo guías APPCC.](#) Colegio Oficial de Veterinarios de Alicante
89. [Bases de datos de Legislación alimentaria.](#) Elike
90. [Legislación seguridad alimentaria](#) AESAN
91. [Legislación Agencia Catalana de Seguridad Alimentaria.](#) ACSA
92. [Base de datos legislación alimentaria.](#) ACSA
93. [Recopilación de normas microbiológicas de los alimentos y asimilados](#) (superficies, aguas diferentes de consumo, subproductos). abril de 2022. Manuel Moragas y Santiago Valcárcel
94. [Normas de Información alimentaria y marcado de salubridad de los productos alimenticios en España.](#) marzo 2019 Manuel Moragas, Santiago Valcárcel, Álvaro Chirapozu, M^a Begoña de Pablo
95. [Recopilación de normativa alimentaria.](#) Enero de 2015. M^a Begoña de Pablo Busto
96. [Fundación General de la Universidad de Salamanca](#) (criterios microbiológicos, parámetros contaminantes)



RECOPILACIÓN LEGISLATIVA EN EL ÁMBITO DE SEGURIDAD ALIMENTARIA CAPÍTULO XXVI

97. [Registro de guías nacionales de buenas prácticas de higiene](#)
98. [Selección de guías completas representativas a nivel de la UE y nacional](#)
99. [Recopilaciones legislativas monográficas en materia de calidad alimentaria.](#) MAPA

V. Instrucciones y Programas Andalucía

1. [Plan de Control de Peligros Químicos en productos alimenticios 2021.](#)
2. [Plan de Control de Peligros Biológicos 2022.](#)
3. [Plan de Inspección basado en el riesgo de los establecimientos alimentarios de Andalucía 2020-2023.](#)
4. [Programa de Control de la Información Alimentaria al Consumidor en los alimentos y en los materiales en contacto con los alimentos. 2022](#)
5. [Programa para la auditoría de los sistemas de autocontrol en las empresas alimentarias en Andalucía. 2022](#)
6. [Programa de control de peligros biológicos en productos alimenticios 2023-2025](#)
7. [Programa de control de complementos alimenticios. 2022](#)
8. [Instrucción 127-2016 sobre la notificación y gestión de los complementos alimenticios \(Rev.1-2020\)](#)
9. [Plan de Evaluación de la Oferta Alimentaria en Centros Escolares de Andalucía 2020-2023 \(Plan EVACOLE 20-23\)](#)
10. [Instrucción 030323](#) mecanización **comedores escolares**
11. [Programa EVACOLE](#), curso escolar 2023-24.
12. [Guía técnica para profesionales para la evaluación de la oferta alimentaria](#) en centros escolares de Andalucía. Versión 3ª. 2016.
13. [Plan extraordinario de listeria monocytogenes. fase 1 plan de choque](#)
14. [Plan extraordinario de listeria monocytogenes. fase 2](#)
15. [Plan extraordinario de listeria monocytogenes. fase 3](#)

VI. Otras

CÓDIGO DE PRACTICAS, DIRECTRICES CODEX

1. [Código de prácticas de higiene para los alimentos precocinados y cocinados](#) utilizados en los servicios de comidas para colectividades. CXC 39-1993.
2. [Norma para preparados para lactantes y preparados para usos medicinales](#) especiales destinados a los lactantes. CXS 72-1981. 2020
3. [Norma para preparados complementarios](#). CXS 156-1987. 2017
4. [Norma para preparados dietéticos para regímenes de control del peso](#). CXS 181-1991.
5. [Norma para preparados dietéticos para regímenes muy hipocalóricos](#) de adelgazamiento. CXS 203-1995.
6. [Código de prácticas de higiene para los preparados en polvo para lactantes](#) y niños pequeños. CXC 66-2008
7. [Directrices sobre preparados alimenticios complementarios](#) para lactantes de más edad y niños pequeños. CXG 8-1991.
8. [Directrices para complementos alimentarios de vitaminas y/o minerales](#). CXG 55-2005
9. [Norma para preparados complementarios](#). CXS 156-1987. 2017
10. [Norma general para los productos proteínicos vegetales \(PPV\)](#). CXS 174-1989. 2019
11. [Directrices generales para la utilización de productos proteínicos vegetales \(PPV\)](#) en los alimentos. CXG 4-1989
12. [Listas de referencia de compuestos de nutrientes para su utilización en alimentos para fines dietéticos](#) especiales destinados a los lactantes y niños pequeños. CXG 10-1979. 2015
13. [Norma para la salsa picante](#) de mango. CXS 160-1987. 2019
14. [Norma para la salsa](#) de pescado. CXS 302-2011. 2018
15. [Norma para las patatas](#) (papas) fritas congeladas rápidamente. CXS 114-1981. 2019
16. [Principios generales de higiene de los alimentos CXC 1-1969](#). Adoptados en 1969. Enmendados en 1999. Revisados en 1997, 2013, 2020, **2022**. Correcciones editoriales en 2011. Cambia el anexo IV árbol de decisiones

BASE DE DATOS

PARÁMETROS MICROBIOLÓGICOS Y CONTAMINANTES

17. [Límites máximos de contaminantes o parámetros de interés sanitario](#) (parámetros



microbiológicos, también químicos o radiológicos)

ADITIVOS Y AROMAS

18. [Base de datos de los aditivos del Anexo II Unión Europea Reglamento 1333/2008](#)
19. [Base de datos Categorías de aditivos Unión Europea](#)
20. [Aditivos U.E.](#) y [búsqueda de aditivos](#) en la U.E .
21. [Aromas](#) en la U.E. y [búsqueda](#) de **aromas en la U.E.**
22. [Base de datos en línea de la norma general del Codex para los aditivos alimentarios \(GSFA\)](#)
23. [Base de datos en línea de la Norma General del Codex para los Aditivos Alimentarios \(GSFA\)](#)

PLAGUICIDAS

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

RESIDUOS DE MEDICAMENTOS

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

RESIDUOS DE MATERIALES EN CONTACTO CON LOS ALIMENTOS

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