

ENERO 2025

RECOPILOACIÓN LEGISLATIVA EN EL ÁMBITO DE SEGURIDAD ALIMENTARIA

CAPÍTULO XVI: PRINCIPALES DISPOSICIONES APLICABLES A OLEAGINOSAS Y GRASAS COMESTIBLES



**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. Grasas comestibles. Disposiciones comunitarias.....	3
MATERIAS GRASAS PARA UNTAR.....	6
II. Grasas comestibles. Disposiciones nacionales	7
III. Grasas comestibles. Disposiciones Andalucía	9
IV. Interpretaciones normativas, acuerdos Comisión Institucional de AECOSAN/AESAN y guías	10
RECOPILACIÓN DE GUÍAS Y DOCUMENTOS	11
V. Instrucciones y Programas Andalucía	13
VI. Otras	14
CÓDIGO DE PRACTICAS, DIRECTRICES CODEX.....	14
BASE DE DATOS	14

I. Grasas comestibles. 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. [Comunicación de la Comisión sobre la ejecución del Reglamento \(UE\) 2017/625](#) del Parlamento Europeo y del Consejo (C/2024/6481).

Para contribuir a la armonización de la comprensión y la aplicación de estas disposiciones por parte de las autoridades competentes y las partes interesadas de los Estados miembros. Es una revisión de la primera Comunicación de la Comisión que añade nuevos elementos aclaratorios.

3. [Comunicación de la Comisión sobre la ejecución del Reglamento \(UE\) 2017/625](#) del Parlamento Europeo y del Consejo (**Reglamento controles oficiales**). 2022/C 467/02 08.12.2022

Compila aclaraciones y mejores prácticas en relación con las disposiciones más solicitadas con el fin de contribuir a la armonización de la comprensión y la aplicación de estas disposiciones por parte de las autoridades competentes y las partes interesadas Estados miembros.

4. [Reglamento 1308/13 OCM](#) por el que se crea la **organización común de mercados** de los productos agrarios y por el que se derogan los Reglamentos (CEE) 922/72, (CEE) 234/79, (CE) 1037/2001 y (CE) 1234/2007.

[TEXTO CONSOLIDADO REGLAMENTO 1308/2013 a 08.11.2024](#)

Anexo VII parte VIII, establece las denominaciones y definiciones de los aceites de oliva y los aceites de orujo de oliva. Así mismo, establece los aceites que podrán comercializarse al por menor.

Anexo VII parte VII, establece las denominaciones de venta y la terminología de las materias grasa para untar.

Apéndice dos, establece para las materias grasas para untar las definiciones, denominaciones de venta y la categoría de producto (Descripción adicional de categoría con indicación del contenido de materia grasa, en porcentaje del peso).

5. [Reglamento de Ejecución \(UE\) 2022/2105](#) de la Comisión de 29 de julio de 2022 por el que se establecen las normas relativas a los **controles de conformidad de las normas de comercialización del aceite de oliva y a los métodos de análisis** de las características del aceite de oliva. *fecha de efecto 24.11.22*

[TEXTO CONSOLIDADO REGLAMENTO 2022/2105 a 11.11.2024](#)

6. [Reglamento delegado \(UE\) 2022/2104](#) de la Comisión de 29 de julio de 2022 por el que se completa el Reglamento (UE) 1308/2013 del Parlamento Europeo y el Consejo, en lo que respecta a las **normas de comercialización del aceite de oliva**, y **por el que se derogan el Reglamento (CEE) 2568/91 de la Comisión y el Reglamento de Ejecución (UE) 29/2012 de la Comisión**. Fecha de efecto 29.11.22.

Deroga el Reglamento 2568/1991 y el Reglamento 29/2012.

[TEXTO CONSOLIDADO REGLAMENTO 2022/2104 a 10.06.2024](#)

7. [Decisión \(UE\) 2024/1811 del Consejo](#), de 20 de junio de 2024, relativa a la posición que debe adoptarse, en nombre de la Unión Europea, en el Consejo de Miembros del Consejo Oleícola Internacional (COI) en lo que **respecta a dos métodos de análisis y la norma comercial del COI aplicable a los aceites de oliva y a los aceites de orujo de oliva**
8. [Reglamento de Ejecución \(UE\) 2022/741](#) de la Comisión de 13 de mayo de 2022 relativo a un programa plurianual coordinado de control de la Unión para 2023, 2024 y 2025 destinado a garantizar el respeto de los **límites máximos de residuos de plaguicidas** en y sobre los alimentos de origen vegetal y animal ya evaluar el grado de exposición de los consumidores a estos residuos, y por el que se deroga el Reglamento de Ejecución (UE) 2021/601
9. [Reglamento 852/2004, de 29 de abril de 2004](#), del Parlamento Europeo y del Consejo, relativo a la **higiene de los productos alimenticios**

Última modificación [Reglamento 2021/382](#) en cuanto a gestión de los alérgenos alimentarios, la redistribución de alimentos y la cultura de seguridad alimentaria. Capítulo XI bis “cultura de seguridad alimentaria”. @ [Corrección de errores del Reglamento \(UE\) 2021/382](#) de la Comisión, de 3 de marzo de 2021, por el que se modifican los anexos del Reglamento (CE) 852/2004 del Parlamento Europeo y del Consejo, relativo a la higiene de los productos alimenticios, en lo que respecta a la gestión de los alérgenos alimentarios, la redistribución de alimentos y la cultura de seguridad alimentaria. 22.01.25

[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 marzo 2023)**

10. [Reglamento \(UE\) 579/2014](#) de la Comisión, de 28 de mayo de 2014, por el que se establece una **excepción con respecto a determinadas disposiciones del anexo II del Reglamento (CE) 852/2004** del Parlamento Europeo y del Consejo en lo que se refiere al transporte marítimo de grasas y aceites líquidos

[TEXTO CONSOLIDADO DEL REGLAMENTO DE EJECUCIÓN \(UE\) 579/2014 a 07.07.2019.](#)

11. [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 01.01.2025](#)

12. [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](#)

13. [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 de origen animal
14. [Reglamento \(CE\) 396/2005](#) del Parlamento Europeo y del Consejo, de 23 de febrero de 2005, relativo a los límites máximos de **residuos de plaguicidas** en alimentos y piensos de origen vegetal y animal y que modifica la Directiva 91/414/CEE del Consejo

[TEXTO CONSOLIDADO REGLAMENTO \(CE\) 396/2005 a 11.12.2024](#)

Posterior

[Reglamento \(UE\) 2025/115 de la Comisión](#), de 21 de enero de 2025, por el que se modifican los anexos II y III del Reglamento (CE) 396/2005 del Parlamento Europeo y del Consejo por lo que respecta a los límites máximos de residuos de fluxapiraxad, lambda-chialotrina, metalaxilo y nicotina en determinados productos

[Reglamento \(UE\) 2024/2609 de la Comisión](#), de 7 de octubre de 2024, por el que se modifica el anexo II del Reglamento (CE) núm. 396/2005 del Parlamento Europeo y del Consejo en lo que respecta a los límites máximos de residuos de napropamida, piridabeno y tebufenpirad en determinados productos.

[Reglamento \(UE\) 2024/2612 de la Comisión](#), de 7 de octubre de 2024, que modifica los anexos II, III y IV del Reglamento (CE) núm. 396/2005 del Parlamento Europeo y del Consejo por lo que respecta a los límites máximos de residuos de quitosano, clopiralida, difenoconazol, residuos de destilación de grasas, flonicamid, proteínas hidrolizadas y senecioato de lavandulilo en determinados productos.

[Reglamento \(UE\) 2024/2711 de la Comisión](#), de 22 de octubre de 2024, por el que se modifican los anexos II y V del Reglamento (CE) núm. 396/2005 del Parlamento Europeo y del Consejo en lo que respecta a los límites máximos de residuos de tiacloprid en determinados productos.

15. [Reglamento \(UE\) 2017/644](#) de 5 de abril de 2017 por el que se establecen métodos de muestreo y de análisis para el control de los niveles de **dioxinas**
16. [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](#)

MATERIAS GRASAS PARA UNTAR

17. [Reglamento \(CE\) 445/2007](#), de 23 de abril (DOUE L 106, de 24.04.2007), por el que se establecen determinadas **disposiciones de aplicación** del Reglamento (CE) 2991/94, por el que se aprueban las normas aplicables a las **materias grasas para untar** y del Reglamento (CEE) 1898/87, relativo a la protección de la denominación de la leche y de los productos lácteos en el momento de su comercialización.
18. [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

II. Grasas comestibles. Disposiciones nacionales

1. [Real Decreto 308/1983](#), de 25 de enero, por el que se aprueba la Reglamentación Técnico Sanitaria de **Aceites Vegetales Comestibles**.
2. [Real Decreto 760/2021](#), de 31 de agosto, por el que se aprueba la norma de calidad de los **aceites de oliva y de orujo de oliva**.
3. [Real Decreto 84/2021](#), de 9 de febrero, por el que se establecen las normas básicas para la **aplicación del artículo 167 bis del Reglamento (UE) 1308/2013** del Parlamento Europeo y del Consejo, de 17 de diciembre de 2013, regulador de las normas de comercialización del aceite de oliva
4. [Real Decreto 760/2021](#), de 31 de agosto, por el que se aprueba la **norma de calidad de los aceites de oliva y de orujo de oliva**
5. [Real Decreto 861/2018](#), de 13 de julio, por el que se establece la **normativa básica en materia de declaraciones obligatorias de los sectores del aceite de oliva y las aceitunas de mesa** y por el que se modifica el Real Decreto 772/2017, de 28 de julio, por el que se regula el potencial de producción vitícola
6. [Orden de 26 de enero de 1989](#) por la que se aprueba la Norma de Calidad para los **Aceites y Grasas Calentados**.
7. [Real decreto 227/2008](#), de 15 de febrero, por el que se establece la normativa básica referente a los **paneles de catadores de aceite de oliva virgen**.
8. [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.
9. [Real Decreto 1011/1981](#), de 10 abril, por el que se aprueba la reglamentación técnico-sanitaria para la elaboración, circulación y comercio de **las grasas comestibles** (animales, vegetales y anhidras), **margarinas, minarinas y preparados grasos**
10. [Orden de 13 mayo de 1982](#) , por la que se aprueban los métodos de **toma de muestras de diversos productos, entre ellos, aceites y grasas**.
11. [Orden TED/92/2022](#), de 8 de febrero, por la que se determina la consideración como subproducto de los orujos grasos procedentes de almazara, cuando son **destinados a la extracción de aceite de orujo de oliva crudo**.
12. [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. [Corrección de errores](#) en BOE de 5 de marzo de 2016.
13. [Real Decreto 290/2003](#), de 7 de marzo, por el que se establecen los métodos de **muestreo para el control de residuos de plaguicidas** en los productos de origen vegetal

y animal.

14. [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.
15. [Decreto 2484/1967](#), de 21 de septiembre del **Código Alimentario Español. Capítulo XVI**
(“GRASAS COMESTIBLES”) Secciones 1ª (Disposiciones comunes), 2ª (Aceites de oliva) y 3ª (Aceites de semillas). 5ª Grasas Vegetales, 6ª Grasas Hidrogenadas alimenticias y 7ª Grasas transformadas
16. [Real Decreto 1334/1999](#), de 31 de julio, por el que se aprueba la Norma general de **etiquetado**, presentación y publicidad de los productos alimenticios.
17. [Real Decreto 1808/1991](#), de 13 de diciembre, por el que se regulan las menciones o marcas que permiten identificar el **lote** al que pertenece un producto alimenticio

ORGANIZACIONES INTERPROFESIONALES DEL ACEITE DE OLIVA ESPAÑOL Y DEL ACEITE DE ORUJO DE OLIVA

18. [ORDEN APA/509/2003](#), de 27 de febrero, por la que se reconoce a la **Organización Interprofesional del Aceite de Oliva Español** como organización interprofesional agroalimentaria, conforme a lo dispuesto en la Ley 38/1994, de 30 de diciembre, Reguladora de las Organizaciones Interprofesionales Agroalimentarias.
19. [ORDEN AAA/2894/2015](#), de 21 de diciembre, por la que se reconoce a la **Organización Interprofesional del Aceite de Orujo de Oliva** como Organización Interprofesional Agroalimentaria.



III. Grasas comestibles. Disposiciones Andalucía

1. [Ley 5/2011](#), de 6 de octubre, del **olivar** de Andalucía.
2. [Orden de Consejería de Agricultura, Pesca y Medio Ambiente](#), de 12 junio 2013. Aprueba el Reglamento Específico de **Producción Integrada de Andalucía** para las industrias de obtención de aceite de oliva virgen extra.

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

1. [AESAN legislación](#)
2. [Objetivo de alto nivel 2 del PNCOCA 2021-2025: Control de la seguridad alimentaria en establecimientos alimentarios](#) (Versión 4 – marzo 2024)

[Programa 1:](#) Inspección de establecimientos alimentarios

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

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

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

[Programa 8:](#) Peligros biológicos en los alimentos

[Programa 11:](#) Contaminantes en alimentos

[Programa 12:](#) Aditivos y otros ingredientes tecnológicos en alimentos

[Programa 13:](#) Materiales en contacto con alimentos

[Programa 14:](#) Residuos de plaguicidas en alimentos

3. [Límite máximo de 3-MCPD en aceite de oliva refinado](#) usado como ingrediente en la elaboración de alimentos. Aprobado en la Comisión Institucional del 10/03/2021
4. [Metales pesados en coadyuvantes tecnológicos autorizados en aceites](#) vegetales. 30/11/2016
5. [2014/661/UE: Recomendación de la Comisión](#), de 10 de septiembre de 2014, sobre el control de la presencia de 2- y 3-monocloropropano-1,2-diol (2- y 3-MCPD), de ésteres de ácidos grasos de 2- y 3-MCPD y de ésteres glicídicos de ácidos grasos en los alimentos
6. [3-MCPD, glicidol y sus ésteres](#)
7. [Contenido de ácidos grasos trans](#) en los alimentos en España. 2015
8. Marco Europeo para la reformulación de distintos Nutrientes Seleccionados: grasas, grasas saturadas, grasas trans, azúcares añadidos y contenido energético. El desarrollo de este marco se inició en el 2012, en primer lugar con el [Anexo I que se centra en la reducción de las grasas saturadas](#)
9. [Informe en relación al uso de una arcilla caolinítica como coadyuvante tecnológico en el proceso de obtención del aceite de oliva virgen](#). Documento aprobado por el Comité Científico en su sesión plenaria de 30 de noviembre de 2011

10. [Informe en relación al uso del carbonato cálcico como coadyuvante tecnológico en el proceso de obtención de aceite de oliva virgen.](#) Documento aprobado por el Comité Científico en su sesión plenaria de 21 de septiembre de 2011
11. [Informe en relación a los Hidrocarburos Aromáticos Policíclicos \(HAPs\) en el aceite de orujo de oliva](#) Documento aprobado por el Comité Científico en su sesión plenaria de 23 de septiembre de 2009
12. [Guía de prácticas correctas de higiene para la elaboración del aceite de oliva virgen](#) ACSA. 2012
13. [Manual de aplicación del sistema APPCC en industrias de aceites vegetales comestibles](#) de Castilla-la Mancha.
14. [Guía de prácticas correctas de higiene para la elaboración y/o envasado de aceite de oliva virgen.](#) Cooperativas agro-alimentarias de la Comunidad Valenciana. 2017
15. [Peligros en aceite oliva originados en la producción de aceituna](#) 2011. Castilla la Mancha
16. [Guía básica de gestión de trazabilidad en el sector alimentario de Navarra: Subsector aceites.](#) Gobierno de Navarra. 2006
17. [Plan Nacional de Control Oficial de la Cadena Alimentaria 2021-2025](#)
Versión 4 - 2024 PNCOCA [programa 14](#) Residuos de plaguicidas en alimentos
18. [Tríptico residuos de plaguicidas](#) en los alimentos ¿Cuánto sabes?
19. [LMR en alimentos transformados.](#)

19.10.2021 Utilizando como ejemplo el caso del aceite de oliva, uno de los más frecuentes e interesantes, se informa que, según los últimos documentos de trabajo, se evidencia que debido a su peculiar proceso de producción puede tener lugar una concentración de los residuos presentes en la aceituna, especialmente en el caso de sustancias activas liposolubles (expresada como coeficiente de partición n-octanol / agua). Un reciente estudio del Laboratorio Europeo de Referencia para Residuos de Plaguicidas en Frutas y Vegetales de Almería (EURL-FV), señala que el **factor de concentración para el aceite de oliva se puede situar en 3**. Esta circunstancia debe tenerse en cuenta a la hora de dictaminar el cumplimiento del aceite con la legislación sobre LMRs, sin que por ello exista un retroceso de la seguridad del producto alimentario.
20. [Nota informativa sobre el artículo 20 del Reglamento](#) (CE) 396/2005 en lo que respecta a los factores de procesamiento, alimentos y piensos procesados y compuestos
21. [Guía de prácticas correcta de higiene para la elaboración del aceite de oliva virgen](#)
22. [Guía europea de buenas prácticas para la fabricación industrial de materias primas seguras para piensos. Sectores: Industrias extractoras de aceite de semillas, refinado de aceite y procesamiento de almidón.](#) **AAF. FEDIOL**
23. [PREGUNTAS Y RESPUESTAS Aplicación del Real Decreto 760/2021](#), de 31 de agosto, por el que se aprueba la norma de calidad de los aceites de oliva y de orujo de oliva.



RECOPILACIÓN LEGISLATIVA EN EL ÁMBITO DE SEGURIDAD ALIMENTARIA

CAPÍTULO XVI

24. [Fundación General de la Universidad de Salamanca](#) (guías generales y específicas)
25. [Todo guías APPCC](#). Colegio Oficial de Veterinarios de Alicante
26. [Bases de datos de Legislación alimentaria](#). Eliko
27. [Legislación seguridad alimentaria](#) AESAN
28. [Legislación Agencia Catalana de Seguridad Alimentaria](#). ACSA
29. [Base de datos legislación alimentaria](#). ACSA
30. [Recopilación de normas microbiológicas de los alimentos y asimilados](#) (superficies, aguas diferentes de consumo, subproductos). abril de 2022. Manuel Moragas y Santiago Valcárcel
31. [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
32. [Recopilación de normativa alimentaria](#). Enero de 2015. M^a Begoña de Pablo Busto
33. [Fundación General de la Universidad de Salamanca](#) (criterios microbiológicos, parámetros contaminantes)
34. [Registro de guías nacionales de buenas prácticas de higiene](#)
35. [Selección de guías completas representativas a nivel de la UE y nacional](#)
36. [Recopilación legislativa en materia de calidad alimentaria](#). MAPA

V. Instrucciones y Programas Andalucía

1. [Plan anual de controles oficiales programados en protección de salud 2024](#)
2. [Plan de Control de Peligros Químicos en productos alimenticios 2021.](#) , metales pesados, hidrocarburos aromáticos, plaguicidas, ácido erúico, 3-MCPD (3-monoclopropano-1-2- diol)
3. [Plan de Inspección basado en el riesgo](#) de los establecimientos alimentarios de Andalucía 2020-2023.
4. [Programa para la auditoría de los sistemas de autocontrol en las empresas alimentarias en Andalucía.](#) 2022
5. [Programa de Control de la Información Alimentaria al Consumidor en los alimentos y en los materiales en contacto con los alimentos.](#) 2022
6. [Instrucción 107-2011 rev 1 Actuaciones en materia de residuos de productos fitosanitarios](#)

VI. Otras

CÓDIGO DE PRACTICAS, DIRECTRICES CODEX

1. [Código de prácticas para el almacenamiento, la manipulación y el transporte de aceites y grasas comestibles a granel](#). CXC 36-1987. Última revisión 2022
2. [Código de prácticas para reducir](#) los ésteres de 3-monocloropropano-1,2-diol (3-MCPDE) y los ésteres glicídicos (GE) en los aceites refinados y en los productos de aceites refinados. CXC 79-2019.
3. [Norma para grasas y aceites comestibles](#) no regulados por normas individuales. CXS 19-1981. 2021
4. [Norma para aceites vegetales](#) especificados. CXS 210-1999. 2021 inglés
5. [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

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

ADITIVOS Y AROMAS

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

PLAGUICIDAS

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



RESIDUOS DE MATERIALES EN CONTACTO CON LOS ALIMENTOS

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